

LUNCH

11:30 - 17:00

KLASSIEKERS

Italiaanse tosti

Oude kaas, salami Milano op *Waalander bio zuurdesem* met grove mosterd

11,25

Kroketten (ook vegetarisch)

2 stuks vega of rund op *Waalander bio zuurdesem* met mosterd

12,50

Twaalf uurtje (ook vegetarisch)

Kroket vega of rund op *Waalander bio zuurdesem*, kopje dagsoep en een spiegelei

13,50

Uitsmijter (ook vegetarisch)

Van 3 gebakken *biologische eieren* op *Waalander bio zuurdesem* met ham en/of kaas

13,50

Voeg bacon toe +€1,-

Salade Quinoa

Geroosterde pompoen, lauwwarme geitenkaas, hazelnoot en spinazie

14,50

Pulled Chicken

Kerriemayonaise, Surinaams zuur op een focaccia broodje

14,75

Vraag onze collega's naar de vegetarische optie

Black Angus Burger

Emmentaler, bacon, burger relish met frites

21,50

Kipsaté

Satésaus, seroendeng, atjar, kroepoek, gefrituurde uitjes met frites

21,50

Wij hebben gekozen voor zoveel mogelijk ingrediënten van Hollandse bodem.



Heeft u een allergie, laat het ons weten.



Vegetarisch



Biologisch

SOEPEN

Dagverse soep

Met brood en boter

6,75



Romige bospeensoep

Kummel, brood en boter

6,75

Waalander bio zuurdesem 

BROODJES 14,75

SALADES 15,25

Vitello

Langzaam gegaard, dragonmayonaise, gefrituurde kappertjes met Amsterdams uitje

Tartaar gerookte zalm

Kroepoek van sepia, mango-chili mayonaise en wakame



Gebakken

bospaddenstoelen

Toast, tijm, rode ui compote en blauwader kaas

Ook vegan mogelijk 



POSTILLION
HOTEL DEVENTER

DINER

17:00 - 21:30

VOORGERECHTEN

Breekbrood

Kruidenboter,
olijfolie en zeezout

7,50



Vitello

Langzaam geeraard,
dragonmayonaise,
gefrituurde kappertjes
met Amsterdams uitje

14,50

Oesterzwam carpaccio

Vegan truffelmayonaise,
knoflook croutons en
mesclun

14,50

Circulair

Tartaar gerookte zalm

Kroepoek van Sepia,
mango-chili mayonaise
en wakame

14,50

Quinoa

Geroosterde pompoen,
lauwarme geitenkaas,
hazelnoot en spinazie

14,50

*Ook als hoofdgerecht
te bestellen +€6,25*

Onze chef-kok stelt dagelijks een aantrekkelijk menu samen, met zoveel mogelijk regionale en verantwoorde ingrediënten. Onze bedieningsbrigade vertelt je er graag over.

2 GANGEN 28,50 P.P.

3 GANGEN 34,50 P.P.



HOOFDGERECHTEN

Krokante aubergine

Matbucha en doperwten-muntcrème

23,25

Kogelbiefstuk

Café de Parissaus, bospaddestoelen en knolselderijcrème

23,25

Adana Kebab

Lamsspiesjes, Tzaziki, rijst en gepofte paprika

23,25

Heilbotfilet

Op de huid gebakken, Saffraan buerre-blanc en spinazie

23,25

Duurzaam gevangen

Kipsaté

Satésaus, seroendeng, atjar, kroepoek, gefrituurde uitjes met frites

21,50

Black Angus Burger

Emmentaler, bacon, burger relish met frites

21,50

Vraag onze collega's naar de vegetarische optie



SOEPEN - 6,75

Dagverse soep

Met brood en boter

Romige bospeensoep met kummel

Met brood en boter

*Wij hebben gekozen voor
zoveel mogelijk
ingrediënten van
Hollandse bodem.*

NAGERECHTEN - 10,25

Blueberry cheesecake

Bosvruchtencoulis en frambozenkletsop



Churros

Kaneelsuiker, chocoladesaus en kaneelijs

Oer Hollandse Rijstepap

Mangocompote, witte chocolade ijs en kokos

Ook vegan mogelijk 



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren op het bord. Om verspilling van eten tegen te gaan, kan je als extra garnituur naar eigen keuze één of meerdere supplementen kiezen:

- > Frites met mayonaise
- > Frisse salade



 Vegan  Vegetarisch  Biologisch

Heb je een allergie, laat het ons weten.

POSTILLION
HOTEL DEVENTER