



POSTILLION  
HOTELS

# MENU

ONZE  
SMAAK  
LAAT  
DE WERELD  
KLOPPEN






# DINNER

SOUP	HOMEMADE TOMATO SOUP 🍄 mini roll	7	DESSERT	BROWNIE 🍄 vanilla ice cream, toffee caramel	8,5
	SOUP OF THE DAY 🍄 mini roll	6,5		CLASSIC CREME BRULEE 🍄 served with a small glass of Tia Maria	12
STARTER	CAPRESE TARTLET 🍄 tomato, basil and mozzarella	12,5	CHEESE BOARD 🍄 fig bread, fig chutney and 3 Dutch cheeses	14,5	
	SMOKED SALMON little gem, horseradish cream, kimchi, Amsterdam sour and wakamé	16,5	SIDE DISH	FRESH SALAD 🍄 mesclun, raw salad and sundried tomato	4
	BEETROOT CARPACCIO 🍄 goat cheese, honey and hazelnuts	13,5		FRENCH FRIES 🍄	4
MAIN	CATCH OF THE DAY daily fresh supply of fish, served with vegetables of the moment <i>ask our staff about the fish of today</i>	24,5	MINI SANDWICHES (6 PIECES) 🍄 with herb butter	6,5	
	ORZO 🍄 fresh garden herbs, feta cheese and lemon zest	18,5	<p>Our head chef prepares an appealing menu each day, with as many regional and organic ingredients as possible. Our staff will be happy to tell you all about today's menu.</p> <p>2 COURSES 29,50 3 COURSES 36,50</p>		
	RAMEN SOUP 🍄 tempeh, spring onion, miso soup, Japanese ramen and a boiled egg	21			
	<i>The above dishes can be complemented with a supplement breaded chicken tenderloins (150 g) or 4 prawns (asc label)</i>	+6,5			
	CHICKEN SATAY stir-fried vegetables, served with French fries	21,5			
	BURGER WITH CHEESE AND SMOKEY BBQ SAUCE 🍄 fried onion rings, served with French fries	19,5			

## OUR TASTE FOR A BETTER WORLD

For our menu we have made choices to reduce our CO2 impact, to produce less waste and to use seasonal products as much as possible. This is another step towards a more sustainable world.

Enjoy your meal!

  vegetarian  vegan If you have an allergy, please let us know.




# DINER

SOEP	HUISGEMAAKTE TOMATENSOEP 🍄 mini broodje	7	DESSERT	BROWNIE 🍄 vanille-ijs en toffee-karamel	8,5
	DAGSOEP 🍄 mini broodje	6,5		KLASSIEKE CREME BRULEE 🍄 geserveerd met een klein glaasje Tia Maria	12
VOOR	CAPRESE TAARTJE 🍄 tomaat, basilicum en mozzarella	12,5	KAASPLANKJE 🍄 vijgenbrood, vijgen chutney en 3 kazen van Hollandse bodem	14,5	
	GEROOKTE ZALM little gem, mierikswortel crème, kimchi, Amsterdams zuur en wakamé	16,5	BIJGERECHT	FRISSE SALADE 🍄 mesclun, rauwkost salade en zongedroogde tomaat	4
	CARPACCIO VAN RODE BIET 🍄 geitenkaas, honing en hazelnoten	13,5		FRITES 🍄	4
HOOFD	VIS VAN DE DAG dagelijks verse aanvoer van vis, geserveerd met groenten van het seizoen <i>Vraag onze bediening naar de vis van de dag</i>	24,5	MINI BROODJES (6 STUKS) 🍄 met kruidenboter	6,5	
	ORZO 🍄 verse tuinkruiden, fetakaas, en citroenrasp	18,5	<p>Onze chef-kok stelt dagelijks een aantrekkelijk menu samen, met zoveel mogelijk regionale en verantwoorde ingrediënten. Onze bedieningsbrigade vertelt je er graag over.</p> <p>2 GANGEN 29,50 3 GANGEN 36,50</p>		
	RAMEN SOEP 🍄 tempeh, bosui, miso soep, Japanse ramen en een gekookt eitje	21			
	<i>Bovenstaande gerechten zijn te uit te breiden met een supplement gepaneerde kiphaasjes (150 gram) of 4 gamba's (asc label)</i>	+6,5			
KIPSATÉ wokgroenten, geserveerd met frites	21,5				
BURGER MET KAAS EN SMOKEY BBQ SAUS 🍄 gefrituurde uienringen, geserveerd met frites	19,5				

## ONZE SMAAK LAAT DE WERELD KLOPPEN

Voor onze menukaart hebben we keuzes gemaakt om onze CO2 impact te verkleinen, minder afval te produceren en om zoveel mogelijk gebruik te maken van seizoensproducten. Hiermee maken we wéér een stap naar een duurzamere wereld.

Eet smakelijk!

  vegetarisch  vegan Heb je een allergie, laat het ons weten.