



POSTILLION
HOTELS

MENU

ONZE
SMAAK
LAAT
DE WERELD
KLOPPEN






DINNER

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

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 🍷 7	DESSERT	BROWNIE 🍷 8,5
	mini broodje		vanille-ijs en toffee-karamel
	DAGSOEP 🍷 6,5		KLASSIEKE CREME BRULEE 🍷 12
	mini broodje		geserveerd met een klein glaasje Tia Maria
VOOR	CAPRESE TAARTJE 🍷 12,5		KAASPLANKJE 🍷 14,5
	tomaat, basilicum en mozzarella		vijgenbrood, vijgen chutney en 3 kazen van Hollandse bodem
	GEROOKTE ZALM 16,5	BIJGERECHT	FRISSE SALADE 🍷 4
little gem, mierikswortel crème, kimchi, Amsterdams zuur en wakamé	mesclun, rauwkost salade en zongedroogde tomaat		
CARPACCIO VAN RODE BIET 🍷 13,5		FRITES 🍷 4	
geitenkaas, honing en hazelnoten		MINI BROODJES (6 STUKS) 🍷 6,5	
			met kruidenboter
HOOFD	CATCH OF THE DAY 24,5		
	dagelijks verse aanvoer van vis, geserveerd met groenten van het moment		
	<i>Vraag onze bediening naar de vis van de dag</i>		Onze chef-kok stelt dagelijks een aantrekkelijk menu samen, met zoveel mogelijk regionale en verantwoorde ingrediënten. Onze bedieningsbrigade vertelt je er graag over.
	ORZO 🍷 18,5		2 GANGEN 29,50
	verse tuinkruiden, fetakaas, en citroenrasp		3 GANGEN 36,50
RAMEN SOUP 🍷 21			
tempeh, bosui, miso soup, Japanse ramen en een gekookt eitje			
<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 21,5			
wokgroenten, geserveerd met frites			
BURGER MET KAAS EN SMOKEY BBQ SAUS 🍷 19,5			
gefrituurde uienringen, geserveerd met frites			

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.