

LUNCH

'12 O'CLOCK' LUNCH PLATE	16,5*
soup of the day, fried egg, and Cas&Kas croquette, served on sourdough bread	
'UITSMIJTER' (FRIED EGGS)	12,5*
three fried eggs with cheese on sourdough bread	
CAS&KAS CROQUETTES	15,5
served on sourdough bread	
CARPACCIO SALAD	17,5*
truffle mayonnaise, pine nuts, and Parmesan <i>Also available as a sandwich!</i>	
'NOT SO CLASSIC' CAESAR	15,5
romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas	
'NOT SO CLASSIC' CAESAR WITH CHICKEN	17,5*
romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken	
PANZANELLA	14,5
Italian bread salad with juicy tomatoes and crispy croutons	
TOSTADA MEXICANA	15,5
tortilla with black bean paste, corn & avocado, tomato salsa, and Sriracha mayonnaise	

JAVANESE CHICKEN SATAY	24,5*
peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries	
SEEKH KEBAB	24,5
roasted vegetables, pickled red onion and raita, served with naan bread	
NO TUNA SALAD	14,5
horseradish cream, capers, and red onion, served on focaccia	
POSTILLION BURGER	21,5
fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
POSTILLION CHICKEN BURGER	21,75*
fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
CURRY SOUP	7,5
bok choy, bean sprouts, red bell pepper and a crispy wasabi garnish	
SOUP OF THE DAY	7,5
<i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>	

If you have an allergy, please let us know.

THE FUTURE IS WHAT YOU DO - AND EAT - TODAY!

At Postillion Hotels, we believe that enjoying life and forward thinking go hand in hand. That's why we serve a menu that's not only delicious but also makes smarter use of ingredients, from seasonal products to surprising flavour combinations.

We call it **Plant First**: a menu that is **plant-based by default**, full of flavour, surprising, and with minimal impact on the environment.

*Would you still like to enjoy animal proteins such as meat, fish or dairy? That option is still available with a small **CO₂ compensation fee of 25 euro cents per dish**. This fee is included with all dishes marked with an asterisk and is fully

donated to **Trees for All**, supporting certified projects for reforestation, forest protection, and the creation of food forests.

Our guiding principle is: **reduce first, then offset**. By putting plant-based first and compensating for any remaining emissions, we can truly make a difference.



Want to know more about **Plant First** and how we offset the CO₂ impact of our dishes? **Scan the QR code**.

In short: **Plant First. Extraordinarily delicious!**

POSTILLION
HOTELS

LUNCH

12 UURTJE dagsoep, gebakken eitje en Cas&Kas kroket, geserveerd op zuurdesembrood	16,5*	JAVANAANSE KIPSATÉ pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	24,5*
UITSMIJTER drie eieren met kaas op zuurdesembrood	12,5*	SEEKH KEBAB geroosterde groenten, pickle van rode ui en raita, geserveerd met naanbrood	24,5
CAS&KAS KROKETTEN geserveerd op zuurdesembrood	15,5	NO TUNA SALADE mierikswortel crème, kappertjes en rode ui, geserveerd op focaccia	14,5
SALADE CARPACCIO truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaan <i>Ook als broodje te bestellen!</i>	17,5*	POSTILLION BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,5
'NOT SO CLASSIC' CAESAR romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten	15,5	POSTILLION KIPBURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,75*
'NOT SO CLASSIC' CAESAR MET KIP romaine sla, romige caesardressing en kip	17,5*	KERRIESOEP paksoi, taugé, rode paprika en een krokant van wasabi	7,5
PANZANELLA Italiaanse broodsalade met sappige tomaten en krokante croutons	14,5	SOEP VAN DE DAG <i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i>	7,5
TOSTADA MEXICANA tortilla met zwarte bonen pasta, mais & avocado, tomatensalsa en Sriracha mayonaise	15,5		

Heb je een allergie, laat het ons weten.

DE TOEKOMST IS WAT JE VANDAAG DOET. EN EET!

Bij Postillion Hotels geloven we dat genieten en vooruitkijken hand in hand gaan. Daarom serveren wij een menu dat niet alleen verrukkelijk is, maar ook slimmer omgaat met ingrediënten, van seizoensproducten tot verrassende combinaties.

We noemen dat **Plant First**: gerechten met **plantaardige ingrediënten als basis**, smaakvol, verrassend en met minimale impact op het milieu.

* Wil je toch dierlijke eiwitten zoals vlees, vis of zuivel? Dat kan nog steeds, als supplement, tegen een kleine **CO₂-compensatie-bijdrage van 25 eurocent per gerecht**. Deze bijdrage is inbegrepen bij gerechten met een sterretje en wordt volledig gedoneerd aan

Trees for All. Daarmee steun je gecertificeerde projecten voor herbebossing, bosbescherming en de aanleg van voedselbossen.

Wij werken volgens het principe: **eerst reduceren, dan compenseren**. Door plantaardig eten centraal te zetten en de resterende CO₂-uitstoot te compenseren, maken we samen écht verschil!



Wil je meer weten over **Plant First** en de CO₂-compensatie van onze gerechten? Scan dan de QR-code.

Kortom: **Plant First. Niet normaal lekker!**

POSTILLION
HOTELS