



POSTILLION
HOTELS

DINER

ONZE
SMAAK
LAAT
DE WERELD
KLOPPEN



DINNER

STARTERS

CARPACCIO	17,5*
tuffle mayonnaise, pine nuts, seaweed and parmesan	
RED CARROT TARTARE	14,5
wasabi with tomato crumble and atsina cress	
HEALTHY SALADE	15,5
little gem, mixed lettuce, tomato, cucumber, red onion, bell pepper, bean sprouts, mango, sesame dressing	
CHEFS SELECTION	16,5
tasting dry-aged beet, red carrot tartare, mushroom croquette	
SPLIT PEA SOUP	8,5
crispy roasted shiitake	
SOUP OF THE DAY	8,5
<i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>	

MAIN COURSES

SEA BASS FILLET	26,5*
glazed with soy sauce, skin-side down and fine vegetables	
JAVANESE CHICKEN SATAY	25,5*
peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries	
GNOCCCHI	19,5
truffle cream and sautéed mushrooms	
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	
STEW	22,5
plant-based stew, red cabbage and apple compote	
GADO-GADO	19,5*
white cabbage, bean sprouts, and green beans, with tempeh, coconut-peanut sauce, fried onions	

DESSERTS

PANNA COTTA	12,5
green tea	
SUGAR WAFFLE	11,5
with warm cherries in mulled wine	
PEAR TRIFLE	11,5
cinnamon cream and hazelnut crunch	
TARTE TATIN	11,5
vanilla ice cream	

If you have an allergy, please let us know.

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

Lorem ipsum

At Postillion Hotels, we believe that enjoyment and looking ahead go hand in hand. That's why we serve a menu that is not only delicious, but also conscious in its use of ingredients: from seasonal products to surprising combinations.

We call this **PLANT FIRST**: our menu is largely plant-based. Dishes **WITHOUT AN ASTERISK** are completely **PLANT-BASED**. Dishes **WITH AN ASTERISK (*)** **CONTAIN ANIMAL PROTEINS**, such as meat, fish, eggs, or dairy.

For all dishes marked with an asterisk (*), a **CO₂ COMPENSATION CONTRIBUTION OF €0.25 PER DISH IS ALREADY INCLUDED**. This contribution

is donated in full to **TREES FOR ALL** and supports certified projects for reforestation, forest protection, and the creation of food forests.

We work according to the principle: **FIRST REDUCE, THEN COMPENSATE**. By focusing on plant-based food and offsetting the remaining CO₂ emissions, we can make a real difference together.



Would you like to know more about Plant First and the CO₂ compensation of our dishes? Then scan the QR code.

In short: **PLANT FIRST. INSANELY DELICIOUS!**

DINER

VOORGERECHTEN

CARPACCIO	17,75*
truffelmayonaise, pijnboompitten, zeewier en parmezaan	
TARTAAR VAN RODE WORTEL	14,5
wasabi met tomaten crumble en atsina cress	
HEALTHY SALADE	15,5
little gem, gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui, paprika, taugé, mango, sesamdressing	
CHEFS SELECTION	16,5
proeverij van dry aged biet, tartaar van rode wortel, oesterzwamkroketje	
ERWTENSOEP	8,5
krokant geroosterde shiitake	
SOEP VAN DE DAG	8,5
<i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i>	

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET	26,5*
gelakt met soja, op de huid gebakken en fijne groente	
JAVAANSE KIPSATÉ	25,5*
pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	
GNOCCCHI	19,5
truffelroom en gebakken paddenstoelen	
POSTILLION BURGER	21,5
frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	
POSTILLION KIPBURGER	21,75*
frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	
STOOFPOTJE	22,5
plantbased stoof, rodekool en appelcompote	
GADO-GADO	19,5*
witte kool, taugé en haricots verts, met tempeh, kokos-pindasaus, gebakken uitjes	

DESSERT

PANNA COTTA	12,5
van groene thee	
SUIKERWAFEL	11,5
warme kersen in glühwein	
TRIFLE VAN PEER	11,5
kaneelroom en hazelnootkrokant	
TARTE TATIN	11,5
roomijs	

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 bewust omgaat met ingrediënten: van seizoensproducten tot verrassende combinaties.

We noemen dat **PLANT FIRST**: ons menu is grotendeels plantaardig samengesteld. Gerechten **ZONDER STERRETJE** zijn volledig **PLANTAARDIG**. Gerechten **MET EEN STERRETJE (*)** **BEVATTEN DIERLIJKE EIWHITTEN**, zoals vlees, vis, ei of zuivel.

Voor alle gerechten met een sterretje (*) is een **CO₂-COMPENSATIE-BIJDRAGE VAN €0,25 PER GERECHT AL INBEGREPEN**. Deze bijdrage wordt volledig gedoneerd aan **TREES FOR ALL** en ondersteunt 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!**