



POSTILLION  
HOTELS

DINER

ONZE  
SMAAK  
LAAT  
DE WERELD  
KLOPPEN



# DINNER

TO SHARE

BREAD BOARD	9,5
bread with herb cream, herb oil and tomato spread	
SNACK PLATTER	19,5
bread with spreads, cheatballs, olives and smoked nut mix	
CHICKEN GYOZA	13,5*
Japanese dumplings filled with chicken thigh, pointed cabbage, chestnut mushroom and shallot, served with a spicy Asian soy dressing	

VOORGERECHTEN

HARISSA SOUP	8,5
with lentils and cilantro	
SOUP OF THE DAY	8,5
<i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>	
CHICKEN GYOZA	13,5
Japanese dumplings filled with chicken thigh, pointed cabbage, chestnut mushroom and shallot, served with a spicy Asian soy dressing	
'NOT SO CLASSIC' CAESAR SALAD	15,5
romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas	
"NOT SO CLASSIC" CAESAR SALAD WITH CHICKEN	17,5*
romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken	

If you have an allergy, please let us know.

HOOFDGERECHTEN

BABY POTATO BEAN RENDANG	21,5
skin-on potatoes and beans cooked in rendang sauce, served with rice	
COCONUT SPICED FISH CURRY	25,5*
fresh and vibrant coconut curry with white fish, vegetables, herbs and spices	
RAVIOLI MELANZANE	22,5
rich ravioli's filled with eggplant and different types of cheeses. Served in a creamy bechamel sauce and a tomato sauce	
POSTILLION BURGER	21,5
fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise.	
POSTILLION CHICKENBURGER	21,75*
fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise.	
PULLED CHICKEN BBQ STYLE	23,5*
pulled chicken in smokey BBQ sauce. Served with potatoes in herb butter and steamed broccoli	
CAPPUCCINO-TIRAMISU	11,5*
mascarpone cream, cacao and vanilla ice cream	
SORBET TRIO	10,5*
raspberry, strawberry and passion fruit	
TARTE TATIN	11,5
vanilla ice cream	

DESSERT

For groups of 10 or more, we serve a 3-course menu with a choice of dishes.

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

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 **CO-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 CO<sub>2</sub> emissions, we can make a real difference together.



Would you like to know more about Plant First and the CO<sub>2</sub> compensation of our dishes? Then scan the QR code.

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

# DINER

TO SHARE

BROODPLANK	9,5
brood met kruidencrème, kruidenolie en tomatentapenade	
BORRELPLANK	19,5
brood met smeersels, cheatballs, olijven en gerookte notenmix	
KIP GYOZA	13,5*
Japanse dumplings gevuld met kippendij, spitskool, kastanjechampignons en sjalotjes, geserveerd met een pittige Aziatische sojasaus	

VOORGERECHTEN

HARISSASOEP	8,5
met linzen en koriander	
SOEP VAN DE DAG	8,5
<i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i>	
KIP GYOZA	13,5
Japanse dumplings gevuld met kippendij, spitskool, kastanjechampignons en sjalotjes, geserveerd met een pittige Aziatische sojasaus	
'NOT SO CLASSIC' CAESAR SALADE	15,5
romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten	
'NOT SO CLASSIC' CAESAR SALADE MET KIP	17,5*
romaine sla, romige caesardressing en kip	

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 **CO-COMPENSATIE-BIJDRAGE VAN €0,25 PER GERECHT AL INBEGREPEN**. Deze bijdrage wordt volledig gedoneerd aan **TREES FOR ALL** en ondersteunt gecertificeerde

HOOFDGERECHTEN

BABY POTATO BEAN RENDANG	21,5
aardappelen en diverse boontjes in rendangsaus, geserveerd met rijst	
KOKOS VIS CURRY	25,5*
frisse en smaakvolle kokoscurry met witvis, groenten, kruiden en specerijen	
RAVIOLI MELANZANE	22,5
ravioli gevuld met aubergine en verschillende soorten kaas. Geserveerd in een romige bechamelsaus en tomatensaus	
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	
PULLED CHICKEN BBQ STYLE	23,5*
pulled chicken in barbecuesaus, geserveerd met aardappelen in kruidenboter en gestoomde broccoli	
CAPPUCCINO-TIRAMISU	11,5*
mascarpone crème, cacao en vanille ijs	
SORBETIJS TRIO	10,5*
framboos, aardbei en passievrucht	
TARTE TATIN	11,5
roomijs	

TAFELDESSERT

Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren wij een 3-gangen keuzemenu.

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 CO<sub>2</sub>-uitstoot te compenseren, maken we samen écht verschil.



Wil je meer weten over Plant First en de CO<sub>2</sub>-compensatie van onze gerechten? Scan dan de QR-code.

Kortom: **PLANT FIRST. NIET NORMAAL LEKKER!**