



POSTILLION
HOTELS

DINER

ONZE
SMAAK
LAAT
DE WERELD
KLOPPEN



DINNER

STARTERS	CARPACCIO	16,75*
	tuffle mayonnaise, pine nuts, seaweed and parmesan	
	PLANT-BASED SALMON SASHIMI	15,5
	fresh salad, radish and sweet-and-sour cucumber	
	HEALTHY SALADE	15,5
	little gem, mixed lettuce, tomato, cucumber, red onion, bell pepper, bean sprouts, mango, sesame dressing	
	'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		
GRILLED ARTICHOKE	14,5	
tasting dry-aged beet, red carrot tartare, mushroom croquette		
TOMATO SOUP	7,5	
olive and paprika crumble		
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.

MAIN COURSES	SEA BASS FILLET	24,5*
	skin-side down, glazed with soy sauce and fine vegetables	
	JAVANESE CHICKEN SATAY	24,75*
	peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries	
	RAVIOLI WITH AUBERGINE	17,5
	spinach and tomato sauce	
	POSTILLION BURGER	19,5
	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	
OYSTER MUSHROOM & CAULIFLOWER BITES	16,5*	
spicy hummus, cheese sauce		
CAJUN CHICKEN	26,5*	
seasonal vegetables, smoked paprika sauce with potato wedges		
DESSERTS	FRENCH TOAST SUZETTE	11,5*
	brioche with orange sauce and vanilla cream	
	CAPPUCCINO-TIRAMISU	10,5*
	mascarpone cream with cocoa and vanilla ice cream	
SORBET TRIO	10,5	
raspberry, strawberry and passion fruit with candied almonds		
TARTE TATIN	10,5	
vanilla ice cream		

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

DINER

VOORGERECHTEN	CARPACCIO	16,75*
	truffelmayonaise, pijnboompitten, zeewier en parmezaan	
	SASHIMI VAN PLANT-BASED ZALM	15,5
	frisse sla, radijs en zoetzure komkommer	
	HEALTHY SALADE	15,5
	little gem, gemengde sla, tomaat, komkommer, rode ui, paprika, tauge, mango, sesamdressing	
	'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	
GEGRILDE ARTISJOKKEN	14,5	
bloemkoolcrème en munt olie		
TOMATENSOEP	7,5	
crumble van olijven en paprika		
SOEP VAN DE DAG	7,5	
<i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i>		

Heb je een allergie, laat het ons weten.

HOOFDGERECHTEN	ZEEBAARSFILET	24,5*
	gelakt met soja, op de huid gebakken en fijne groente	
	JAVAANSE KIPSATÉ	24,75*
	pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	
	RAVIOLI MET AUBERGINE	17,5
	spinazie en tomatensaus	
	POSTILLION BURGER	19,5
	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	
OESTERZWAM & BLOEMKOOLOBITES	16,5*	
pikante hummus, kaassaus		
CAJUN KIP	26,5*	
seizoensgroenten, saus van gerookte paprika met aardappelwedges		
DESSERT	WENTELTEEFJE SUZETTE	11,5*
	brioche sinaasappelsaus en vanille crème	
	CAPPUCCINO-TIRAMISU	10,5*
	mascarpone creme cacao vanille ijs	
SORBETIJS TRIO	10,5	
framboos, aardbei en passievrucht met gesuikerde amandelen		
TARTE TATIN	10,5	
roomijs		

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 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.

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-COMPENSATIEBIJDRAGE 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!**