



POSTILLION
HOTELS

DINER

ONZE
SMAAK
LAAT
DE WERELD
KLOPPEN



DINNER

STARTERS	CARPACCIO	16,5*	MAIN COURSES	PAN-SEARED SALMON	26,5*
	truffle mayonnaise, pine nuts and Parmesan cheese			served with Hollandaise sauce, broccolini and sweet potato purée	
	HEARTY PASTA SALAD	16,5		JAVANESE CHICKEN SATAY	24,5*
	smoked almonds, aubergine, olives, red onion, and sun-dried tomatoes			peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries	
	'NOT SO CLASSIC' CAESAR	15,5		GADO-GADO	19,5*
	romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas			tempeh, egg, and fried onions	
	'NOT SO CLASSIC' CAESAR WITH CHICKEN	17,5*		GNOCCHI	19,5
	romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken			CELERIAC STEAK	17,5
	GRILLED LITTLE GEM AND PASTRAMI	12,5		POSTILLION BURGER	21,5
	dark balsamic dressing			fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
	GREEN CURRY SOUP	7,5		POSTILLION CHICKEN BURGER	21,75*
	Asian vegetables and wasabi crisp			fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
	SOUP OF THE DAY	7,5			
	Soups are served with herb crème and sourdough bread				
			DESSERTS	RASPBERRY & BLUEBERRY CARRÉ	11,5
				a scoop of blackcurrant sorbet and red fruit crumble	
				PEAR TRIFLE	13,5
				cinnamon cream and hazelnut crunch	
				TARTE TATIN	12,5
				whipped cream and vanilla ice cream	
				3 SCOOPS OF SORBET	9,5
				various flavors, with whipped cream	

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!**

DINER

VOORGERECHTEN	CARPACCIO truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas	16,5*	HOOFDGERECHTEN	OP DE HUID GEBAKKEN ZALM geserveerd met Hollandaisesaus, bimi en puree van zoete aardappel	26,5*
	RIJKGEVULDE PASTASALADE gerookte amandelen, aubergine, olijven, rode ui en zongedroogde tomaten	16,5		JAVAANSE KIPSATÉ pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	24,5*
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR SALADE romaine sla, romigé caesardressing en geroosterde kikkererwten	15,5		GADO-GADO tempeh, ei en gebakken uitjes	19,5*
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR SALADE MET KIP romaine sla, romigé caesardressing en kip	17,5*		GNOCCHI truffelroom en gebakken paddenstoelen	19,5
	GEGRILDE LITTLE GEM EN PASTRAMI donkere balsamicodressing	12,5		STEAK VAN KNOLSELDERIJ geroosterde krielaardappel en breekboontjes	17,5
	GROENE CURRYSOEP Oosterse groenten en wasabikrokant	7,5		POSTILLION BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,5
	SOEP VAN DE DAG	7,5		POSTILLION KIPBURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,75
Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood					
DESSERT			FRAMBOZEN & BOSBES CARRÉ een bolletje cassis sorbet en crumble van rood fruit	11,5	
			TRIFLE VAN PEER kaneelroom en hazelnootkrokant	13,5	
			TARTE TATIN slagroom en vanille-ijs	12,5	
			3 BOLLEN SORBETIJS diverse smaken, met slagroom	9,5	

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!**