

LUNCH

BROODPLANK / BREAD BOARD Brood met kruidencrème, kruidenolie en tomatentapenade <i>Bread with herb cream, herb oil and tomato spread</i>	9,5
HARISSASOEP / HARISSA SOUP met linzen en koriander <i>with lentils and cilantro</i>	8,5
SOEP VAN DE DAG / SOUP OF THE DAY <i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i> <i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>	8,5
NOT SO CLASSIC' CAESAR SALADE romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten <i>romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas</i>	15,5
'NOT SO CLASSIC' CAESAR MET KIP 'NOT SO CLASSIC' CAESAR WITH CHICKEN romaine sla, romige caesardressing en kip <i>romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken</i>	17,5*
CAS & KAS KROKETTEN / CAS & KAS CROQUETTES geserveerd op zuurdesembrood <i>served on sourdough bread</i>	16,5
CLUBSANDWICH / CLUB SANDWICH gerookte kipfilet, kaas, sla, chipotle-mayo en naturel chips <i>smoked chicken breast, cheese, lettuce, chipotle mayo and crisps</i>	14,5*

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. 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.

Ons principe: **EERST REDUCEREN, DAN COMPENSEREN**, voor een menu dat écht verschil maakt.

POSTILLION BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise <i>fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise</i>	21,5
POSTILLION KIPBURGER / POSTILLION CHICKEN BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise <i>fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise</i>	21,75*
PULLED CHICKEN BBQ STYLE Pulled chicken in barbecuesaus, geserveerd met aardappelen in kruidenboter en gestoomde broccoli <i>Pulled chicken in smokey BBQ sauce. Served with potatoes in herb butter and steamed broccoli</i>	23,5*
BABY POTATO BEAN RENDANG Aardappelen en diverse boontjes in rendangsous, geserveerd met rijst <i>Skin-on potatoes and beans cooked in rendang sauce, served with rice</i>	21,5
KOKOS VIS CURRY / COCONUT SPICED FISH CURRY frisse en smaakvolle kokoscurry met witvis, groenten, kruiden en specerijen <i>fresh and vibrant coconut curry with white fish, vegetables, herbs and spices</i>	25,5*

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. 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.

Our principle: **REDUCE FIRST, THEN OFFSET**, so together we can make a real difference.

DINER

TO SHARE	BROODPLANK / BREAD BOARD brood met kruidencrème, kruidenolie en tomatentapenade <i>bread with herb cream, herb oil and tomato spread</i>	9,5
	BORRELPLANK / SNACK PLATTER brood met smersels, cheatballs, olijven en gerookte notenmix <i>bread with spreads, cheatballs, olives and smoked nut mix</i>	19,5
	KIP GYOZA / CHICKEN GYOZA Japanse dumplings gevuld met kippendij, spitskool, kastanjechampignons en sjalotjes, geserveerd met een pittige Aziatische sojasaus <i>Japanese dumplings filled with chicken thigh, pointed cabbage, chestnut mushroom and shallot, served with a spicy Asian soy dressing</i>	13,5*
VOORGERECHTEN / STARTERS	HARISSASOEP / HARISSA SOUP met linzen en koriander <i>with lentils and cilantro</i>	8,5
	SOEP VAN DE DAG / SOUP OF THE DAY <i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i> <i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>	8,5
	KIP GYOZA / CHICKEN GYOZA Japanse dumplings gevuld met kippendij, spitskool, kastanjechampignons en sjalotjes, geserveerd met een pittige Aziatische sojasaus <i>Japanese dumplings filled with chicken thigh, pointed cabbage, chestnut mushroom and shallot, served with a spicy Asian soy dressing</i>	13,5
	NOT SO CLASSIC' CAESAR SALADE romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten <i>romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas</i>	15,5
	'NOT SO CLASSIC' CAESAR MET KIP 'NOT SO CLASSIC' CAESAR WITH CHICKEN romaine sla, romige caesardressing en kip <i>romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken</i>	17,5*

Voor gezelschappen vanaf 10 personen serveren wij een 3-gangen keuzemenu.
For groups of 10 or more, we serve a 3-course menu with a choice of dishes.

Heb je een allergie, laat het ons weten.
If you have an allergy, please let us know.

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES	BABY POTATO BEAN RENDANG aardappelen en diverse boontjes in rendangsous, geserveerd met rijst <i>skin-on potatoes and beans cooked in rendang sauce, served with rice</i>	21,5
	KOKOS VIS CURRY COCONUT SPICED FISH CURRY frisse en smaakvolle kokoscurry met witvis, groenten, kruiden en specerijen <i>fresh and vibrant coconut curry with white fish, vegetables, herbs and spices</i>	25,5*
	RAVIOLI MELANZANE ravioli gevuld met aubergine en verschillende soorten kaas. Geserveerd in een romige bechamelsaus en tomatensaus <i>rich ravioli's filled with eggplant and different types of cheeses. Served in a creamy bechamel sauce and a tomato sauce</i>	22,5
	POSTILLION BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise <i>fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise</i>	21,5
	POSTILLION KIPBURGER / CHICKEN BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise <i>fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise</i>	21,75*
	PULLED CHICKEN BBQ STYLE pulled chicken in barbecuesaus, geserveerd met aardappelen in kruidenboter en gestoomde broccoli <i>pulled chicken in smokey BBQ sauce. Served with potatoes in herb butter and steamed broccoli</i>	23,5*
	CAPPUCCINO-TIRAMISU mascarpone crème, cacao en vanille ijs <i>mascarpone cream, cacao and vanilla ice cream</i>	11,5*
	SORBETIJS TRIO / SORBET TRIO framboos, aardbei en passievrucht <i>raspberry, strawberry and passion fruit</i>	10,5*
	TARTE TATIN roomijs <i>vanilla ice cream</i>	11,5