LUNCH

'12 O'CLOCK' LUNCH PLATE 16,5*
soup of the day, fried egg, and Cas&Kas croquette, served on sourdough bread

'UITSMIJTER' (FRIED EGGS) 12,5*
three fried eggs with cheese on sourdough bread

CAS&KAS CROQUETTES 15,5
served on sourdough bread

CARPACCIO SANDWICH 16,5*
truffle mayo, pine nuts and Parmesan

CARPACCIO SALAD 17,5*
truffle mayo, pine nuts and Parmesan

'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

HEARTY PASTA SALAD 16,5
smoked almonds, aubergine, olives, red onion, and sun-dried tomatoes

CLUB SANDWICH 13,5*
smoked chicken breast, cheese, lettuce, chipotle mayo, and plain crisps

JAVANESE CHICKEN SATAY 24,5*
peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries

FRESHLY BAKED SOURDOUGH ROLL WITH FILET AMÉRICAIN 14,5
capers, onion, arugula, and Martino sauce

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

GREEN CURRY SOUP 7,5
Asian vegetables and wasabi crisps

SOUP OF THE DAY 7,5

Soups are served with herb cream and sourdough bread

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 **CO_2 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 CO_2 impact of our dishes? **Scan the QR code**.

In short: **Plant First. Extraordinarily delicious!**

POSTILLION HOTELS

LUNCH

12 UURTJE dagsoep, gebakken eitje en Cas&Kas kroket, geserveerd op zuurdesembrood	16,5*
UITSMIJTER drie eieren met kaas op zuurdesembrood	12,5*
CAS&KAS KROKETTEN geserveerd op zuurdesembrood	15,5
BROODJE CARPACCIO truffelmayo, pijnboompitten en Parmezaan	16,5*
SALADE CARPACCIO truffelmayo, pijnboompitten en Parmezaan	17,5*
'NOT SO CLASSIC' CAESAR romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten	15,5
'NOT SO CLASSIC' CAESAR MET KIP romaine sla, romige caesardressing en kip	17,5*
RIJKGEVULDE PASTASALADE gerookte amandelen, aubergine, olijven, rode ui en zongedroogde tomaten	16,5
CLUBSANDWICH gerookte kipfilet, kaas, sla chipotle-mayo en naturel chips	13,5*
JAVAANSE KIPSATÉ pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	24,5*
DESEMBROODJE FILET AMERICAIN kappertjes, ui, rucola en martino saus	14,5
POSTILLION BURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,5
POSTILLION KIPBURGER frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	21,75*
GROENE CURRYSOEP oosterse groenten en wasabikrokant	7,5
SOEP VAN DE DAG	7,5

Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood

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 **CO_2-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 CO_2-uitstoot te compenseren, maken we samen écht verschil!

Wil je meer weten over **Plant First** en de CO_2-compensatie van onze gerechten? **Scan dan de QR-code**.

Kortom: **Plant First. Niet normaal lekker!**

POSTILLION HOTELS