

## 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                                                                    | 22,5* |
| 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                                                                         | 18,5  |
| fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise |       |
| POSTILLION CHICKEN BURGER                                                                 | 19,5* |
| 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   |
| <i>Soups are served with herb cream and sourdough bread</i>                               |       |

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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> impact of our dishes? **Scan the QR code**.

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

**POSTILLION**  
HOTELS

## LUNCH

12 UURTJE 16,5\*  
dagsoep, gebakken eitje en Cas&Kas kroket,  
geserveerd op zuurdesembrood

UITSMIJTER 12,5\*  
drie eieren met kaas op zuurdesembrood

CAS&KAS KROKETTEN 15,5  
geserveerd op zuurdesembrood

BROODJE CARPACCIO 16,5\*  
truffelmayo, pijnboompitten en Parmezaan

SALADE CARPACCIO 17,5\*  
truffelmayo, pijnboompitten en Parmezaan

'NOT SO CLASSIC' CAESAR 15,5  
romaine sla, romige caesardressing en  
geroosterde kikkererwten

'NOT SO CLASSIC' CAESAR MET KIP 17,5\*  
romaine sla, romige caesardressing en kip

RIJKGEVULDE PASTASALADE 14,5  
gerookte amandelen, aubergine, olijven,  
rode ui en zongedroogde tomaten

CLUBSANDWICH 13,5\*  
gerookte kipfilet, kaas, sla chipotle-mayo  
en naturel chips

JAVAANSE KIPSATÉ 22,5\*  
pindasaus, atjar en cassave kroepoek,  
geserveerd met frites

DESEMBROODJE FILET AMERICAIN 14,5  
kappertjes, ui, rucola en martino saus

POSTILLION BURGER 18,5  
frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus,  
geserveerd met frites en truffelmayonaise

POSTILLION KIPBURGER 19,5\*  
frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus,  
geserveerd met frites en truffelmayonaise

GROENE CURRYSOEP 7,5  
Oosterse groenten en wasabikrokant

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<sub>2</sub>-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<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!**

POSTILLION  
HOTELS