

LEKKER ITE!

SPECIAL DELIVERY'S LEKKER VOOR BIJ DE KOFFIE

APPELSLOF VAN BAKKERIJ VAN ECK • 4,50
met abrikoos en rozijnen

FRIESCHE ORANJEKOEK • 4,00
van Bakkerij van der Kloet

FRIESCHE WENTELTEEFJES • 7,50
met uitgebakken spek, crème fraîche en appelstroop

BORRELHAPPEN

BREEKBROOD • 7,00
met hummus van woudboontjes, olijfolie en gezouten roomboter

PORTIE BITTERBALLEN (6 ST) • 6,00
met dijnon mosterd

BELEGEN FRYSCHE TSIS • 6,50
met dijnon mosterd

OM TE DELEN 2 TOT 4 PERSONEN

IBERICO PLANK • 19,75
met buikspek, paleta iberica (schouderham), procureur (varkensnek), salchichon (droge worst) met zuren en hummus van woudboontjes, bladerdeegstengels, brood en gekonfijte groente

KLEINE GERECHTEN

GEROOKTE ZALM VAN VELDMAN VIS • 11,25
bietentortilla met mierikswortel crème, witlof en radijs

IBERICO BUIKSPEK • 9,25
op gegrilde brioche broodjes, met spitskool en vadouvan mayonaise

GEROOSTERDE POMPOENSOEP • 6,50
met beurre noisette, peterselie en pompoenpitten
Geserveerd met warm brood en gezouten boerenroomboter

SALADE PUY LINZEN • 14,25
met geitenkaas van de Molkerij en geroosterde winterwortel
Geserveerd met warm brood en gezouten boerenroomboter

SALADE TWEELBAKSMARKT • 15,50
met witlof, waterkers, Akkrumer plaatham en fourme d'Ambert
Geserveerd met warm brood en gezouten boerenroomboter

FLAMMKUCHEN

GEROOKT SPEK • 6,75
met prei

GEITENKAAS • 9,00
met winterwortel en gebakken pommery mosterd

GROTE GERECHTEN

GROENTE TARTALETTE • 21,00
met pastinaak, winterpeen en Fourme d'Ambert

LINGUINI MET SPINAZIE EN WITTE WIJNSAUS
- met gebakken zalm • 19,75
- met bospaddenstoelen • 17,25

DRY AGED HAMBURGER (RUND) • 18,00
op een gegrilde brioche met witlof, uiencompôte en druivenmosterdmayonaise met verse frites

GEKONFIJTE EENDENBOUT • 24,25
met Elzasser zuurkool, appel, spek en Albuferasaus

GESTOOFDE RUNDERSUKADE • 21,50
met Puy linzen, geroosterde knolgroenten en rode wijnjus

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK • 24,75
met pastinaakcrème, paddenstoelen en pastinaakjus

NAGEKOMEN BERICHTEN

STICKY TOFFEE PUDDING • 7,50
met kletskep, stoofpeer, abrikozencrème en vanille saus

CRÈME BRÛLÉE VAN 'US EIGEN' WOBBE KOFFIE • 5,75
met kardemon

VIER KAZEN VAN 'T KAASATELIER • 10,50
met kletzenbrood

ESPRESSO MARTINI • 8,50
met echte Post-Plaza espresso, Seedlip spice en monin cafe likeur

↳ *Ook mogelijk met alcohol met Kahlua en vodka, wel voor 20.00 uur bestellen ;-)*

AFTER DINNER THEE • 4,00
met citroen melisse, verse munt en steranijs

Heb je zin in een gerecht wat niet op deze kaart staat, vraag gerust. We hebben genoeg creativiteit en verse ingrediënten in huis om iets buiten de kaart om, voor jou te maken. #neehebjejakunjekrijgen

LEKKER DRINKE!

FRISDRANK TIP!

AGROPOSTA • 2,75

Keuze uit: citroen, salie, framboos, lavendel, vlierbloesem en munt

BIER

VAN 'T VAT

Heineken Pilsener

(0,25 L) • 2,90

(0,50 L) • 5,50

Vraag naar de seizoensbieren op de tap.

'US EIGEN' BIER

Knilles I.P.A. • 5,00

Tsjomme Dubbel • 5,00

OP FLES

We maken onze voorraad bieren op. We adviseren je graag over welke bieren we vandaag voor je beschikbaar hebben.

Affligem Blond, dubbel, Tripel • v.a. 4,60

Brand Weizen • 4,25

Amstel Radler • 3,75

De Koninck Amber • 4,80

De Koninck Triple d'Anvers • 5,00

La Trappe Wit, blond, Dubbel,

Tripel en Quadrupel, Isid'or v.a. • 4,80

Duvel • 5,00

Texels Skuumkoppe • 5,00

Texels Overzee IPA • 5,00

Lellebel – blond – tonen van passievrucht en citrus • 5,40

Bullebak – weizen-trippel – tropisch fruit • 5,40

0,0 BIER - OOK LEKKER NA 20.00 UUR

Heineken 0,0 • 3,50

Radler 0,0 • 3,50

Brand IPA 0,0 • 4,00

Brand Weizen 0,0 • 4,00

WIJNEN

MOUSSERENDE WIJNEN

TSJOCH POST-PLAZA 'BUBBELS' MÉTHODE TRADITIONNELLE

Chardonnay en arbois – Loire, Frankrijk

Perfect als aperitief, maar ook om door te drinken. Zacht, elegant en fris.

Hamersma geeft een 9 aan deze heerlijke wijn.



6,75

39,50

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT, 2016, LECLERC BRIANT

Pinot meunier, pinot noir, chardonnay – Champagne, Frankrijk

Prachtige rijpe en complexe champagne van het wijnhuis van Frédéric Zeimett.

Gemaakt door wijnmaker en goeroe Hervé Jestin. Super recensie in de media en de titel 'Wijn van het jaar'. Deze feestelijke top champagne is biodynamisch en vegan

75

WITTE WIJN

DAMA DEL LAGO, RUEDA BLANCO 2019, CUATRO RAYAS

Verdejo – Rueda, Spanje

Een wijn boordevol geurige aroma's van verse groene kruiden, de frisheid van citrus en tegelijkertijd de ronde smaak van rijpe perzik. Zeer geschikt als aperitief.

4,25

21

ROSÉ WIJN

WELL OF WINE GRENACHE ROSÉ, 2019

Grenache, Languedoc, Frankrijk

Een uitdagende, frisse rosé in de stijl van de Provence. Vol met de smaak van bessen en een vleugje aardbei. Flammküchen, starters en salades.

4,25

21

RODE WIJN

DAMA DEL LAGO, TINTO ROBLE 2018, CUATRO RAYAS

Tempranillo, Rueda, Spanje

Fonkelende rode wijn uit het hart van Spanje. Rijping in eiken vaten geven tonen van vanille. Maar ontdek ook impressies van kers en donker fruit. Niet te moeilijk, een lekkere zondagmiddag wijn of als aperitief. De Hamburgerwijn 'par excellence'.

4,25

21

Vraag naar de open wijnen. Wij hebben bij ieder gerecht een bijpassend glas of fles wijn.