

GOEDEMIDDAG LUNCHEN EN DINEREN BIJ POST-PLAZA

Tussen 11.00 en 17.00 uur kun je genieten van onze boterhammen.
De rest van de menukaart is de gehele dag beschikbaar. Lekker ite!

Voor het brood kan gekozen worden uit
licht of donker brood

Van deze boterhammen
kun je tussen
11 en 17 uur genieten!

BOTERHAMMEN MET

Hummus met geroosterde pastinaak, radijs, tuinkers en sesamzaad	7,75
<i>Hummus is een smeugig smeersel op basis van kikkererwten met verschillende kruiden.</i>	
<i>Onze hummus, naar geheim recept van Jarst, is geweldig én zacht van smaak.</i>	
Zalm, de beste van Leeuwarden - gerookt door Veltman Vis uit Harlingen - met mierikswortelcrème, radijs, appel en kervel	9,75
Ossenworst met druivenmosterdmayonaise, augurk, gekookt ei en bittere sla	9,50
Warme geitenkaas met geroosterde pompoen en pompoenpitten	8,75

EIEREN

Eggs Benedict; gepocheerde eieren met boerenachterham en choronsaus op een brioche	9,75
<i>Choronsaus; Hollandaise met een vleugje tomaat</i>	
Eggs Florentine; gepocheerde eieren met gerookte zalm, spinazie en choronsaus op een brioche	9,75
Omelet met tuinkruiden, desembrood en boter	8,50
<i>Wil je de omelet extra lekker maken? Voeg onze boerenachterham toe voor 2,00</i>	

BOTERHAM SPECIALS

Club Post-Plaza met getoast brood, druivenmosterdmayonaise, krokant spek, gekookt ei, gerookte kip, witlof, appel en chips van truffelaardappel	9,75
Holtkamp (rundvlees) croquetten met boter, mosterd, mesclun en ingelegde courgette	9,00
Nieuw; rode bieten wrap met fetakaas, kikkererwten, bietjes, romeinse sla en amandelen	9,75
<i>Ook veganistisch mogelijk</i>	
Bacon & Cheeseburger, 2 hamburgers van dry-aged Fries weiderund met krokante bacon, cheddar, sla, courgette, uiencompote en verse Frites uit Zuyd	13,25

CROQUE

Croque Monsieur met béchamel, boerenachterham en Tjonger Belegen	6,50
Croque Madame, net zo lekker als de Monsieur, maar dan met een gebakken ei er bovenop	7,00
Croque Post-Plaza, onze croque op eigen wijze, met geitenkaas, spek, spinazie en béchamel	7,50

OOK LEKKER BIJ DE SOEP

Brood met hummus, boter en olijfolie

5,50

SOEPEN

Bij alle soepen wordt warm brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

Bospaddenstoelen bouillon met oesterzwammen en prei	5,75
Stevige soep van geroosterde pompoen met fetakaas, beurre noisette, amandelen en komijn	6,25
Sop fan 'e moanne	5,75

ALLES BEHALVE KOUD // 240°C

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN VINDT ZIJN OORSPRONG IN DE DUITSE ELZAS. 100 JAAR GELEDEN ONTSTAAN TOEN DE BAKKERS EEN DUN LAAGJE DEEG IN DE OVEN LEGDEN OM ZO TE TESTEN OF DE TEMPERATUUR VAN DE OVEN HEET GENOEG WAS OM HUN BROOD IN TE BAKKEN. NU EEN HEERLIJKE DELICATESSE WAAR JE EINDELOOS MEE KAN VARIËREN, ZOWEL VOOR BIJ DE KOFFIE, LUNCH, BORREL OF DINER. **MAAK JE KEUZE UIT ONZE FAVORIETEN!**

Klassiek – dunne ringen prei met reepjes gerookt spek	6,50
Blauw schimmelkaas – Lady's Blue, salami, ui en oregano	8,75
Vegetarisch – Pompoen, geitenkaas en pompoenpitten	8,00
Vis – spekbokking, kappertjes, rozijn en wilde spinazie	8,75
Zoet - appel, calvados en kaneel	6,50

GENIET VAN ONZE ALL DAY DISH

**GNOCCHI MET GEBAKKEN ZALM,
SPINAZIE EN CHORONSAUS**

17,50

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt warm brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

Lady's Blue met witlof, waterkers, pecan-noten en een sherry vinaigrette	14,75
<i>Lady's Blue een Nederlandse blauwschimmelkaas van rauwe melk. Pikant en romig van smaak. De kaas is vernoemd naar Lady 'de leading lady van de geitenkudde.</i>	
Wildzwijnham met geroosterde pompoen en paddenstoelen, appel mosterdvinaigrette, krokant spek en witlof	15,00
Gerookte zalm, van Veltman Vis uit Harlingen, met rode biet, spinazie, kappers en mosterdvinaigrette	14,25

KOUDE GERECHTEN

Bij alle koude gerechten wordt warm brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

Mozzarella uit Grootegast (Groningen) met een bietensalade, waterkers, pistache en gefermenteerde biet	9,75
<i>Buffelmozzarella uit Grootegast is gemaakt op 'Orobianco', de boerderij van Martha van Zwol en Martijn Veenstra. De mozzarella wordt op ambachtelijke wijze gemaakt van verse Nederlandse buffelmelk. Doordat de mozzarella gelijk wordt gepasteuriseerd is deze ook geschikt voor zwangere vrouwen.</i>	
<i>Wijntip: Chardonnay 'Le Quartier de Ménilmontant' 2017, 6 per glas</i>	
Kalfstong en krokante zwezerik met druivenmosterdmayonaise, bittere sla soorten en smuluien	16,25
<i>Zwezerik is een ware delicatessen in de Franse keuken. Wij paneren de zwezerik waarna het krokant wordt gebakken.</i>	
Blik Ortiz sardientjes met panne carsau en bietensalsa	12,00
Eendenlever, gerookte eend en een rilette van eend met brioche brood, gekarameliseerde appel en hazelnoot	12,50
Drie oesters - Geay special, geserveerd met sjalotten en rode wijnazijn	11,25
'Onze' carpaccio van Bresaola met Citroenvinaigrette en pecorino	9,75
<i>Bresaola; naar Italiaans recept gedroogd rundvlees, maar dan door onze Friese Slager Spijkerman</i>	
Kabeljauw, 12 uur gemarineerd in bietensap, met rode biet, fregola, peterseliecrème en truffelvinaigrette	11,25

WARMER GERECHTEN

Schelvis gegaard in beurre noisette met fenegrieksaus, oesterzwammen, krokant van rijst, kervel, radijs, hazelnoot en yuzu hangop 20,50

Dry-aged gegrilde runder entrecote, 6 weken gerijpt, met gekonfijte ui, paddenstoelen en gegrilde aardappel 28,50

Aan tafel doen wij er de jus de veau bij, zodat je zelf kunt bepalen hoeveel je wilt.

Wijntip: Cala 1, 2015 Bodegas Tinedo (Tempranillo, Syrah) - 6 per glas

Bladerdeeg met pastinaakcrème, geroosterde knolgroenten, Lady's Blue, witlof en waterkers 19,50

Klassieke Elzasser zuurkoolschotel met buikspek, rookworst, casselerrib en aardappel 19,50

Wijntip: Riesling Kalkstein Trocken 2016, Gustavshof - 7 per glas

Biefstuk met pastinaakcrème, geroosterde knolgroenten en misosaus 21,00

VERDWAALDE POSTBODE; VOOR ALS JE NIET KUNT KIEZEN 18,50

Kleine kabeljauw gemarineerd in bietensap, met fregola en truffelvinaigrette (lauwwarm), 'onze' carpaccio van Bresaola met pecorino en de Bacon en Cheeseburger met verse Frites uit Zuyd.

OVER SMAAK VALT NIET TE TWISTEN, NATUURLIJK MAG HET ANDERS,
MAAR WIJ BEVELEN EEN MEDIUM RARE BEREIDING AAN.

CHEF'S SPECIAL

MET BIJGERECHT NAAR KEUZE

JE KAN KIEZEN UIT TWEE HOOFDGERECHTEN WAAR ONZE BEDIENING JE GRAAG OVER INFORMEERT

21

BIJGERECHTEN

LEKKER VOOR ERBIJ

Mesclun salade 2,75

Witlof met appel 3,75

Geroosterde groenten van het seizoen 3,75

Gekookte krielaardappelen in de schil 4,00

Verse Frites uit Zuyd met mayonaise 4,75

NAGEKOMEN BERICHTEN

DESSERTS

Kijk ook eens bij de
koffie specials

Chocolade kastanjetaart met bloedsinaasappelsorbet	7,50
Crème brûlée met gember en citroenblad	5,25
Bourdaloue met appel en vanille ijs	6,50
In Boomsma beerenburg gegaarde ananas, met caramel, moscavado suiker en hangop	7,50
Friese kazen; Friese camembert, Tjonger Jersey, Reade Jutter en Lady Blue	10,50
Eltse wike oars – Dessert van de chef	7,50
Flammkuchen appel, calvados en kaneel	6,50

Zin in iets kleins? We hebben ook een mini chocoladetruffeltaart of een Tony Chocology.

Ook als dessert

Flat White Russian – Doppio espresso met Kalhua, room en hazelnootsiroop 7,50

Geen zin in 'gewone' koffie maar wel een goede boost nodig? Neem deze Flat White Russian!

Deze cocktail bevat hazelnootsiroop, onze hûsblend Tjipke, ongezoete room en Kalua.

Pas maar op, zodra je deze geproefd hebt wil je nooit meer anders.

Met zorg voor jou samengesteld en bereid

Heb je een dieet, voedselintolerantie of allergie?

Laat het ons weten vóór je bestelt. We informeren je graag!

LEKKER ITE!