

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
wit, mais, waldkorn of spelt.

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

BOTERHAMMEN MET

Geroekte zalmsalade met bieslook-roomkaas, rode ui en krokante kappertjes	9,00
Ossenworst met Amsterdamse uien, grove mosterdmayonaise en een gekookt ei	8,50
Jonge of oude boerenkaas, een knapperige slamelange, komkommer, tomaat en een romige mosterdmayonaise	6,00
Avocado met tomatensalsa, een gepocheerd ei, slamelange en aioli	8,00
Carpaccio van dungseden kogelbiefstuk van het Friese weiderund met truffelmayonaise, rucola, Parmezaanse kaas en cashewnoten	9,50
Twee heerlijke draadjesvlees kroketten van de Bourgondiër, geserveerd met grove mosterd	8,75
Aubergine "Americain". Gepofte aubergine aangemaakt met de echte "Americainsaus", rode ui en een gekookt scharrelei	8,00
Geitenkaas met biologische dadelstroop, diverse noten en zongedroogde tomaten (warm)	8,75
Uitsmijter met kaas en/of beenham of carpaccio	9,00
Boerenomelet met biologische groenten van 't Hummelhûs zoals champignons, courgette, kriel en bosui	8,50

Wil je er graag
Serranoham bij?
2,50 extra

BOTERHAM SPECIALS

Club Sandwich, een driedubbele boterham met gegrilde kippendij, knapperig ontbijtspek, truffelmayonaise, tomaat én Romeinse sla. Met verse frieten 3,75 extra	9,00
Bacon - & Cheeseburger, 2 hamburgers van dry-aged Simmentaler (rundvlees) met krokante bacon, cheddar, sla, tomaat, courgette, rode ui én verse frieten. Ook te bestellen als hoofdgerecht	12,50
Steak sandwich! Diamanthaas, little gem salade, cherrytomaat en truffelmayonaise	8,75
Eggs Benedict, gepocheerde eieren met beenham en Hollandaisesaus op een briochebroodje	8,50

BEST BURGER IN TOWN! ALLEEN HET BESTE VLEES. IN UNIEKE SAMENWERKING MET KRIKKE VLEESATELIER KUNNEN WIJ JULLIE LATEN GENIETEN VAN DE BESTE HAMBURGER VAN FRIESLAND EN DAAR ZIJN WIJ WAANZINNIG GRUTSK OP!



CROQUE

Croque Monsieur met béchamel, boerenham en Gruyère	6,00
Croque Madame, net zo lekker als de Monsieur maar dan met een gebakken scharrelei er bovenop	6,50
Croque Post-Plaza, onze croque op eigen wijze, met oude kaas, tomaat en pesto	6,50

BÛTER, BREA EN LEKKERE SOP

SOEPEN

Bij alle soepen wordt gezouten boerenroomboter en warm brood geserveerd

Romige soep van grove mosterd, Boomsma beerenburg en gesneden Friese droge worst	5,50
Tomatensoep van beppe Ytsje met prei, crème fraîche en basilicum	5,50
Rijkelijk gevulde bouillabaisse uit Marseille met knoflookbrood en rouille	9,50

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt gezouten boerenroomboter en warm brood geserveerd

Salade gegrilde kippendij, avocado, gepocheerd ei, cherrytomaat en cashewnoten	13,50
Salade met gerookte zalm en forel, kappertjes, rode ui en citroenmayonaise	13,75
“Omdat deze nooit meer van de kaart mag salade” met gebakken biefstuk, gemarineerd in knoflook, rozemarijn en tijm, met rucola, cherrytomaat, gerookte amandelen en truffelmayonaise	14,50
Gamba d’bij?	1,75 p st.
Salade quinoa met geroosterde pompoen, geitenkaas van de Molkerei, honing en rucola	13,50

POSTBODE LUNCH

**POSTBODE LUNCH MET EEN GROVE MOSTERDSOEP,
BOTERHAM MET CARPACCIO EN EEN BOTERHAM
MET KROKET 12,50**

**HOE LEUK! JE EIGEN POST-PLAZA
BROODTROMMEL VOOR ONDERWEG 14,50**



KOUDE GERECHTEN

Brood met tapenade, pesto, Parijse boter en knoflookmayonaise	5,50
Rillette van eend, appel, balsamicostroop en knapperige sjalot	9,75
Carpaccio, dingesneden kogelbiefstuk van het Friese weiderund,	9,75
Parmezaanse kaas, truffelmayonaise en rucola	
Oesters (Fines de Claires) met rode wijnazijn en gesnipperde sjalot	2,75 p.s.
Souffle van camembert met dadelstroop en gedroogde vijgen	8,50
Steak Tartaar, vers gesneden diamanthaas van het Friese weiderund,	13,50
met mosterd, tabasco, -21 eidooier, cornichons, little gem, peper en zout en geserveerd met verse frieten	
Gerookte forel met een salade van quinoa, rode biet, komkommer en groene kruiden	9,00

TIP BIJ FOREL, BEYRA BRANCO, PORTUGAL

NIEUW OP DE KAART EEN KNISPERENDE, LEVENDIGE, MAAR VERFIJNDE WITTE WIJN MET

FRISSE TONEN VAN GRAPEFRUIT EN GROENE APPELS. HET KOELE KLIMAAT EN DE MINERALE

BODEM ZORGEN VOOR FINESSE IN DE WIJN. VOOR 6,00 PER GLAS

ALLES BEHALVE KOUD // 240°C

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN VINDT ZIJN OORSPRONG IN DE DUITSE ELZAS; 100 JAAR GELEDEN ONTSTAAN TOEN 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 KUNT VARIËREN; MAAK JE KEUZE UIT ONZE FAVORIETEN!

Klassiek - dunne ringen gesneden verse prei en reepjes gerookt spek	6,50
Merguez - olijventapenade en zongedroogde tomaten	8,25
Cherrytomaat - Parmezaanse kaas, spinazie en yoghurt dressing	8,00
Peer - kaneel en dadelstroop	7,00
Rookworst - zuurkool en mosterdmayonaise	7,50
Geitenkaas - pompoen en appel	8,50
Zalm - rode ui en kappertjes	8,00

WARMER GERECHTEN

Schelvisfilet, geconfijt in beurre noisette, knolselderijcrème, spinazie, groentechips en een schuimige Hollandaisesaus	20,50
Parelhoen suprême, zuurkool gegaard in ganzenvet met buikspek en een sinaasappel-rozijnenjus	19,50
Zeebaars in zijn geheel uit de oven met geroosterde Roseval aardappelen, gebraiseerde venkel en salsa verde	22,50
Boeuf Bourguignon, Franse stoofschotel gemaakt van wijn met zilveruien, champignons, aardappelmousseline en rode kool	19,50
Geroosterde pompoen met bloemkool, gerookte amandelen, doperwten, polenta frieten en groene kruidenolie	17,00
Kogelbiefstuk van het Friese weiderund, met geroosterde Roseval aardappelen groenten van het seizoen en een sjalottenjus. Gamba d'bij?	20,50 1,75 p.s.
Dry-aged entrecote, 6 weken gerijpt met naar keuze bearnaisesaus of eigen jus, geserveerd met verse friet én een salade	27,50

BEST STEAK IN TOWN! ALLEEN HET BESTE VLEES. IN UNIEKE SAMENWERKING MET KRIKKE VLEESATELIER KUNNEN WIJ JULLIE LATEN GENIETEN VAN DE BESTE ENTRECOTE VAN FRIESLAND EN DAAR ZIJN WIJ WAANZINNIG GRUTSK OP!



VOOR WIE NIET KAN KIEZEN VERDWAALDE POSTBODE

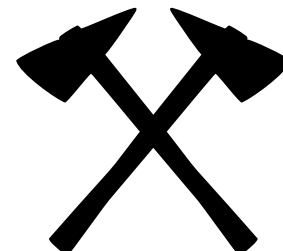
Kleine schelvis, geroosterde pompoen met bloemkool en een Bacon & Cheese burger met verse frieten	18,50 p.p.
---	------------

PASTA

Linguine met een roomsaus van witte wijn, pancetta, groene kruiden en garnituur naar keuze. De Parmezaanse kaas schaven wij aan tafel over de linguine. Wel op tijd stop zeggen!	16,50
Pappardelle met gebakken zalm, salsa verde, spinazie en knoflook	17,50
Linguine Bolognese, een pasta met ballen!	15,50

FOODSHARING

HET STOERSTE GERECHT VAN DE STAD



700 GRAM VLEES

DE TOMAHAWK

Mooie gemarineerde runderrib van ruim 1 kg!
Van de grill. Geserveerd met Parijse boter, oma's jus,
tomaat uit de oven en geroosterde Bildtstar aardappelen

Een heerlijk gerecht voor 2 om te delen 29,50 p.p

DE TOMAHAWK VOOR ÉÉN PERSOON

59

BEN JIJ NET ALS ONZE, FRIESE BEROEMDHEID, GRUTTE PIER* EEN GROTE ETER? DAN IS DIT HET GERECHT VOOR JOU. KUN JE ONDERSTAAND GEDICHT OPLEZEN EN DURF JIJ HET AAN OM DIT GERECHT IN JE EENTJE SOLDAAT TE MAKEN? DAN KRIJG JE VAN ONS EEN HALVE LITER BIER BIJ JE ETEN.

**BÛTER, BREA EN
GRIENE TSIIS,
WA'T DAT NET SIZZE KIN,
IS GJIN OPRJOCHE FRIES.**

* Grutte Pier (1480 - 1520) was een rijke, hardwerkende boer uit het Friese dorpje Kimswerd. Een beer van een vent, 2 meter en 13 centimeter lang, en een grote eter. Berucht en beroemd. Hij vocht voor de vrijheid van zijn land; Friesland.

BIJGERECHTEN

EEN MAALTIJD MOET BIJ ONS VULLEND ZIJN, MAAR HEB JE ECHT STEVIGE TREK, DAN RADEN WIJ JE ONDERSTAANDE GERECHTEN AAN. UITERAARD OOK LOS TE BESTELLEN.

Verse frieten met paprikapoeder of kruidenzout	3,75
Verse frieten met truffelmayonaise	3,75
Geroosterde Roseval aardappelen met tijm, rozemarijn en knoflook	4,00
Groene salade met knoflook-yoghurd dressing, tomaat, komkommer, cornichons en een gekookt scharrelei	3,75
Groenten van het seizoen	3,75

NAGEKOMEN BERICHTEN

DESSERTS

Drie bollen ijs met drie keer bijpassend fruit	7,00
Brownie, caramel van gecondenseerde melk (dolche de leche) en vanilleijs	7,50
Friese tiramisu van Fryske dûmpkes met onze huisgemaakte koffielikeur en dûmpke-ijs	7,50
Crème Brûlée met steranijs en een bol roomijs van speculaas	7,50
Bananenbrood met limoenroomkaas en praline	7,50
Kaasplank – Delice de Bourgogne, Groningse Blaarkop, Fryslaner geitenkaas, Griene tsiis, Deense Korenbloem. Geserveerd met mosterd-druivenmost, vijgen en vijgenbrood	9,00

Met zorg voor jou samengesteld en bereid

Heb je een dieet, voedselintolerantie of allergie?

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

LEKKER ITE!