

ONTBIJT

Begin de dag goed met ons heerlijk ontbijtbuffet.

Door de week ben je welkom tussen 7.00 en 10.00 uur en in het weekend staat het ontbijt voor je klaar tussen 8.00 en 11.00 uur.

19,50

LUNCH

Onderstaande gerechten serveren wij enkel tussen 12.00 en 16.00 uur.

De overige gerechten van onze kaart zijn de hele dag te bestellen.

WAD'N AMELANDER RUNDVLEES- OF OESTERZWAMKROKETTEN • 16

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise

De Amelanders kroketten worden gemaakt van het rundvlees dat afkomstig is van de Amelanders Herefordkoeien die in Nes heerlijk grazen in de wei. Ze voeden zich met alles wat de natuur hen brengt.

CROQUE-MONSIEUR • 12

met béchamel, boerenham en Fryske tsiis

CROQUE-MADAME • 13

net zo lekker als de monsieur, maar dan met een gebakken scharrelei erbovenop

DRY-AGED RUNDVLEES- OF BOEKOELOEKOE HAMBURGERS • 23

op briochebrood met Fryske tsiis, uitgebakken spek, uiencompote, druivenmostmayonaise en verse Friese friet

Boekoeloekoe is een smaakvolle mix van specerijen en volkoren granen, met een kruidige, volle smaak.

Wij gebruiken deze bijzondere blend als basis voor onze eigen vegetarische Boekoeloekoe-burgers: lekker stevig, goed gekruid en geserveerd met venkel, kruidencrème en ingelegde komkommer.

CLUB SANDWICH • 17

getoast briochebrood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, sla, roodlof, gekookt ei, druivenmostmayonaise en chips

AMBACHTELIJKE GEHAKTBAL • 18

met jus van gestoofde ui, mosterd en desembrood

GEPOCHEERDE EIEREN OP BRIOCHE • 18

met gebakken spinazie, gerookte zalm en hollandaise

Onze gerookte zalm komt van Veltman Vis uit Harlingen.

Daar roken ze nog op ambachtelijke wijze.



GEBAKKEN EIEREN OP DESEMBROOD • 18

met gebakken bospeen, auberginecompote en harissa



LEKKER ITE

POSTBODE LUNCH

ONS 12-UURTJE • 16,50

Friese mosterdboep, briochebrood met een Wad'n rundvleeskroket en desembrood met Turfrikke Skinke en een gebakken scharrelei



Ook verkrijgbaar als vegetarische variant met linzensoep, briochebrood met een Wad'n oesterzwamkroket en desembrood met gebakken ei en Fryske tsiis.

SALADES

Bij de salades serveren we desembrood.

SALADE TWEEBAKSMARKT • 21

met Turfrikke Skinke, witlof, veldsla, paddenstoelen en Arcadia Blauw

ZILTE VISSALADE • 23

met verse Noordzeevis, Noordzeegarnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème



SALADE FREGOLA • 21

met artisjok, pompoen, salie, belegen Hooibloem en citroen-geraniumvinaigrette

SOEPEN

Bij de soepen serveren we desembrood.

FRIESE MOSTERDSOEP • 9

met uitgebakken spek, prei en bieslook

LINZENSOEP • 8

met geitenkaas van de Molkerei, krokante kikkererwt, gerookte amandel, peterselie en harissa



*Onze klassieker!
Rijk van structuur en
fluweelzacht gepureerd*

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial. Deze vind je in de brievenhouder op tafel.

Heb je een allergie, laat het ons weten.

FLAMMKUCHEN

ÚT DE OVEN, RJOCHT OP TAFEL

Onze flammkuchen vinden hun oorsprong in de Elzas, waar bakkers vroeger een dun uitgerolde deegbodem gebruikten om de temperatuur van hun houtoven te testen. Belegd met eenvoudige ingrediënten en razendsnel gebakken ontstond een gerecht dat inmiddels is uitgegroeid tot een geliefde klassieker. Bij Post-Plaza geven we daar een eigen draai aan. Op een dunne, krokante bodem combineren we verrassende smaken uit Friesland en daarbuiten. Perfect om samen te delen tijdens de borrel, als smaakvolle lunch of als gezellige start van een avond tafelen.

TEXEL • 17

met gerookt spek, prei en belegen schapenkaas

AKKRUM • 16

met Turfrikke Skinke, rauwe venkel,
Friese nagelkaas en rucola



AMELAND • 17

met belegen Hooibloem, bietjes, appel,
duindoorn en veldsla

HARLINGEN • 18

met gerookte zalm, appel, rode ui, rode biet,
dillecrème en veldsla



LJOUWERT • 18

met lichtgerookte zuurkool, Friese nagelkaas,
roodlof en paddenstoelen

STARTERS

DESEMBROOD • 9

met pompoendip, daslookboter en olijfolie

OESTERS, PER 1 • 5,50 | PER 3 • 16 | HALF DOZIJN • 32

met sjalot, cabernet sauvignon-azijn en citroen

We hebben vaak Poget of de Geay in huis. We vragen Veltman Vis om de beste kwaliteit te leveren, zodat je verzekerd bent van de beste oesters uit de stad! Samen met een Spumante een heerlijke combinatie.

PALETA IBÉRICO CIBEGO RECEBO 65GR • 13

Paleta is de voorpoot van het Iberisch varken: compact, zacht en intens van smaak, gevoed met granen, eikels en peulvruchten.

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK • 16

met grove pesto, Parmezaancroutons, pittige Roodbonter kaas en waterkers



BIET EN KOFFIE • 15

met op zeezout gepofte biet, appel, gemarineerde tofu en koffieschuim

GEROOKTE ZALM • 16

met zoetzure biet, dillecrème, mosterdkaviaar en chips

MAKREELSALADE • 12

met rettich, rode peper en geroosterde pinda

*Ook heerlijk als
tussengerecht*

WARM STARTERS

BISQUE VAN FRIESE RIVIERKREEFT • 15

met gebrande venkel, roggebrood en karwij

GESTOOFDE HOLLANDSE LAMSNEK • 16

met hummus, auberginecompote, krokante kikkererwt en miso



RAVIOLI VAN EEKHOORNTJESBROOD • 15

met knolselderij, hazelnoot en pittige Roodbonter kaas

WARME GERECHTEN

FRIESE RUNDERHACHEE • 28

met lichtgerookte zuurkool, appel en hazelnoot

GESTOOMDE KABELJAUW • 28

met een aardappelmuffin, gekarameliseerde prei, hollandaise van prei en krokante aardappel

DRY-AGED HAMBURGERS • 23

op briochebrood met Fryske tsiis, uitgebakken spek, uiencompote, witlof en druivenmostmayonaise



KNOLSELDERIJSTEAK VAN DE BBQ • 26

met paddenstoelen, hazelnootcrème, olijven, lavas en beurre noisette

DIAMANTHAAS VAN FRYSKE HOLSTEIN • 28

met gepofte zoete aardappel, hangop, zwarte knoflook en chimichurri

GEGRILDE PIETERMAN • 27

met aardappelpuree, saffraan, spinazie, bospeen en saus van Noilly Prat

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial. Deze vind je in de brievenhouder op tafel.

BIJGERECHTEN

Frisse salade van het seizoen • 4,50

Aardappelmuffin met zoete aardappelcrème • 4,50

Verse Friese friet met mayonaise • 5,50

Groenten die ons bezighouden • 4,50

Dutch Cuisine kenmerkt zich door het gebruik van streek- en seizoen producten. De natuur bepaalt ons menu: 80% van de ingrediënten is afkomstig uit het seizoen én van Nederlandse bodem.

Heerlijk en eerlijk eten, daarom werken wij met dagverse producten, en daar zijn we trots op! Het kan daarom voorkomen dat we aanpassingen moeten doen of een gerecht niet kunnen serveren. Gelukkig hebben we altijd genoeg lekkers als alternatief.

WATER VOOR HET GOEDE DOEL!

ONBEPERKT KRAANWATER MET CITROEN, SINAASAPPEL, MUNT, LIMOEN OF NATUREL • 3 PER FLES

Ons Nederlandse kraanwater is heerlijk, duurzaam en van hoge kwaliteit. Een verantwoorde keuze voor het milieu, waarbij u tegelijkertijd een goed doel steunt. Van iedere fles doneren wij € 1 aan Stichting Opkikker, die wij sinds 2015 met trots ondersteunen.





AL SINDS 2015 OP DE KAART

DRIE KLEINE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN

VERDWAALDE POSTBODE

met Friese mosterdsoep, een dry-aged runderburger met uiencompote, Fryske tsiis, uitgebakken spek, sla en druivenmostmayonaise én onze makreelsalade

27

VEGETARISCHE POSTBODE

met linzensoep, een boekeloekoeburger met venkel, kruidencrème en ingelegde komkommer én onze frisse fregolasalade

27



HET FAVORIETE TOETJE VAN ONS HELE TEAM

WENTELTEEFJE VAN FRYSKES SÛKERBÔLE

Een zoete klassieker met Friese roots. Knapperig van buiten, zacht van binnen en precies wat een goed dessert moet zijn; puur genieten.

DE DAME • 11

met pure chocolade, vanille-ijs, amandel en zwarte bes

DE BARISTA • 11

met koffie, vanille-ijs, pure chocolade en espressomousse

HET ZWARTE WOOD • 11

met amarena-kers, pure chocolade en kersen yoghurtijs

DE POSTBODE • 11

met uitgebakken spek, abrikozen-sorbetijs, citroen-hangop en appelstroop

DE NOTENKRAKER • 11

met hazelnoten, karamel misosaus en beurre noisette-ijs

Heb je een allergie, laat het ons weten.

NAGEKOMEN BERICHTEN

Even iets heel anders proberen? Drink een glas witte port van Quinta do Vallado Branco bij onze nagekomen berichten.

APPELDESSERT • 11

met abrikozen-sorbetijs, lielevrouwenbedstro en kaneelmousse

HUISGEMAAKTE DUINDOORN-CHEESECAKE • 11

met kersen-yoghurtijs

In Friesland groeien duindoornbessen langs de Waddenkust; vroeger gebruikten Friese vissers ze tegen scheurbuik op zee.

CRÈME BRÛLÉE • 8

met koffie en kardemom

AFFOGATO • 8

met twee bollen vanille-ijs en een dubbele espresso

STICKY TOFFEE • 8

met beurre noisette-ijs, misokaramel en citroen-hangop

HUISGEMAAKTE TIJGERSOES • 11

met espresso-chocolademousse en huisgemaakte advocaat

PROEVERIJ VAN NEDERLANDSE KAZEN • 16

geserveerd met kletzenbrood, Fries roggebrood en rauwe venkel

Onze selectie Nederlandse kazen komt het best tot zijn recht met een krachtige, kruidige rode wijn zoals onze Primitivo Locus: vol, warm en een perfecte tegenhanger van de romige, zoute kazen.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



KOFFIE COMPLEET • 9

vier kleine zoete verrassingen, geserveerd met een espresso, lungo of een kop thee

ESPRESSO MARTINI • 11

espresso met Kahlúa en vodka

LJOUWERTER KOFJE – Lungo met Boomsma Beerenburger en verse room • 9,50

IRISH COFFEE – Lungo met whiskey en verse room • 9,50

SPANISH COFFEE – Lungo met Licor 43 of Tia Maria en verse room • 9,50

ITALIAN COFFEE – Lungo met Disaronno en verse room • 9,50

FRENCH COFFEE – Lungo met Cointreau en verse room • 9,50

Heb je een allergie, laat het ons weten.

NIEUW!

*Altijd
seizoensgebonden*

HIGH WINE & HIGH BEER

Samen genieten in ons bruisende Grand Café met een goed glas wijn of een lokaal speciaalbier en kleine gerechten die daar perfect bij passen.

Onze High Wine en High Beer bestaan uit vier smaakvolle, toegankelijke kleine gerechten. Bij elke gang schenken we een bijpassend glas wijn of bier, zorgvuldig gekozen door ons team. Ontspannen, gezellig en vooral ontzettend lekker.

CARPACCIO VAN GEROOKTE BIEFSTUK

met grove pesto, Parmezaancroutons, pittige Roodbonter kaas en waterkers

BISQUE VAN FRIESE RIVIERKREEFT

met gebrande venkel, roggebrood en karwij

FRIESE RUNDERHACHEE

met lichtgerookte zuurkool, appel en hazelnoot

HUISGEMAAKTE TIJGERSOES

met espresso-chocolademousse

39 PER PERSOON



MEI IN SLOK WURDT IT PETEAR BETTER

*Liever vegetarisch, geef het gerust aan.
Wij serveren 4 proefglazen wijn
of 4 flessen bier om te delen*

Samen met Bosman Wijnkopers kiezen wij voor kleinere, maar duurzame wijnproducenten die met zorg en respect voor de natuur hun wijnen maken. Doordat er geen gebruik wordt gemaakt van chemische bestrijdingsmiddelen, kunstmest of synthetische pesticiden, zorgt dit voor een authentieke smaak. Tevens resulteert dit in een gezondere bodem met een divers ecosysteem. Wij zijn trots op het feit dat wij hierdoor biologische, biodynamische of zelfs veganistische wijnen op de kaart hebben staan. Het laat zien dat kwaliteit, gezondheid en een betere toekomst voor het milieu prima te combineren zijn.



MOUSSERENDE WIJNEN

BOMBINO BRUT MILLÉSIMATO SPUMANTE - CANTINE TEANUM

6,50

32,50

Bombino Nero – Puglia, Italië

Fris, feestelijk en elegant. Deze Italiaanse bubbel is perfect als aperitief of bij lichte hapjes. Bruisend met tonen van appel, citrus en een vleugje bloemigheid.

We hebben ook een heerlijke 0.0 prosecco voor de liefhebber.

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT, LECLERC BRIANT

50 (0,375L)

100

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay – Epernay, Frankrijk

Een karaktervolle biologische Champagne met finesse. Droog, strak en verfijnd, met delicate belletjes en mooie lengte. Voor de liefhebber van puur en complex.

WITTE WIJNEN

BELLARETTA - TERRE DI CHIETI

6

30

Pinot Grigio – Abruzzo, Italië

Fris en verfijnd, met aroma's van peer en een vleugje limoen. Licht en sappig in de mond, met een mooie balans en een verkwikkende afdronk.

DAMA DEL LAGO VERDEJO - BODEGAS CUATRO RAYAS

6

30

Verdejo – Rueda, Spanje

Een frisse en levendige Verdejo. Stuivend in het glas met citrus, groene appel en een klein bittertje in de afdronk.

Deze frisse Verdejo uit Rueda, met citrus, groene appel en een klein bittertje in de afdronk, is een perfecte begeleider van onze zilte vissalade met gegrilde pieterman, garnalen en gerookte zalm. De levendige zuren snijden door het zilte en romige, terwijl het bittertje de witlof in de salade mooi oppikt. Licht, verkwikkend en precies in balans.

CHARDONNAY RÉSERVE 'WELL OF WINE' - LUDOVIC POUZOL

6,50

32,50

Chardonnay – Pays d'Oc, Frankrijk

Rond en soepel, met een zachte houttoets. Combineert rijp geel fruit met een romig mondgevoel. Een allemansvriend met nét dat beetje extra.

		
FALANGHINA LOCUS - CANTINA TEANUM Falanghina – Puglia, Italië Zonnige witte wijn met aroma's van perzik, bloesem en een lichte kruidigheid. Een zuidelijke Italiaan met een frisse, mediterrane charme.	7	35
ELLA - LAS NIÑAS RESERVA BIO Sauvignon Blanc – Colchagua Valley, Chili In de geur is deze Chileen zeer expressief, met aroma's van grapefruit, mango en zwarte bessenblad.		37,50
PINOT GRIS BIO - BAUMANN-ZIRGEL Pinot Gris – Elzas, Frankrijk Deze wijn combineert een volle structuur en een zachte elegante afdronk. In de mond rijk en rond, met een subtiele kruidigheid. Een prachtige, expressieve Elzasser wijn.		47,50
PETIT CHABLIS - JEAN GOULLEY Chardonnay – Bourgogne, Frankrijk Fris en licht mineraal, met subtiele tonen van citrus en witte bloemen. Elegant, gastronomisch en bijzonder verfijnd.		57,50

ROSÉ WIJNEN

BELLERIVE SPARKLING ROSÉ 0,0% - VINCENT PUGIBET Assemblage – Languedoc-Roussillon, Frankrijk Je moet de Bellerive Sparkling Rosé 0,0% niet vergelijken met gewone wijn. Het bevat geen alcohol, maar heeft wel een echte wijnsmaak van kruisbessen, tropisch fruit en exotische aromas.	9,50 (33cl)	
LES COQUELICOTS ROSÉ - DOMAINE DE ROUSSET Grenache, Cinsault – Haut-Provence, Frankrijk Een lichte, droge rosé met tonen van aardbei, rozenblaadjes en een vleugje citrus. Charmant en doordrinkbaar. <i>De lichte en droge Les Coquelicots Rosé met zijn frisse aardbeien- en citrusaroma's vormt een perfecte combinatie met onze flammkuchen met gerookte zalm, omdat de fruitige frisheid de romige zalm en knapperige bodem mooi in balans brengt.</i>	7	35

RODE WIJNEN

		
BELLARETTA – TERRE DI CHIETI Sangiovese – Abruzzo, Italië Levendig en elegant, met tonen van rijpe kersen, rood fruit en een subtiele kruidigheid.	6	30
RIOJA TINTO JOVEN – LAR DE SOTOMAYOR Tempranillo – Rioja, Spanje Jong, fruitig en soepel. Zachte tannines en lichte kruidigheid maken dit een toegankelijke rode wijn voor elke dag. <i>Deze Tempranillo is een vriendelijke rode wijn met lichte kruidigheid. Combineer hem met de flammkuchen met gerookt spek en oude schapenkaas voor een toegankelijke match. Het zoute van het spek en het romige van de kaas worden mooi afgerond door de zachte tannines en het rode fruit in het glas.</i>	6	30
PRIMITIVO LOCUS – CANTINE TEANUM Primitivo – Puglia, Italië Zwoel en rond, met rijpe pruimen, kersen en kruidige tonen. De zon van Zuid-Italië gevangen in een glas.	6,50	32,50
CABERNET SAUVIGNON ‘WELL OF WINE’ – LUDOVIC POUZOL Cabernet Sauvignon – Pays d’Oc, Frankrijk Krachtig maar soepel, met tonen van zwarte bessen, cederhout en een hint van cacao. Comfortwijn voor bij vlees of bij het haardvuur. <i>De krachtige en toch soepele Cabernet Sauvignon met tonen van zwarte bessen, cederhout en een hint van cacao vormt een perfecte match bij ons Fries Weiderund. De diepe smaken van het rundvlees worden door de wijn versterkt, terwijl de zachte tannines en kruidige nuances de rijke, volle smaak van het vlees prachtig aanvullen. Samen zorgen ze voor een harmonieus en intens genietmoment.</i>	7	35
TRE VENTI – CANTINE BIRGI Frappato – Sicilië, Italië Licht en fruitig, met aroma’s van rode bessen en een zachte frisse afdronk. Elegant en gemakkelijk drinkbaar. Ideaal voor voorjaarsgerechten.		37,50
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES – CHÂTEAU ROCHECOLOMBE Grenache, Syrah – Rhône, Frankrijk Biologisch en krachtig. Rijk aan donker fruit, kruiden en een vleugje lavendel. Een stevige begeleider van stoofgerechten of gegrild vlees.		42,50
BARBERA D’ALBA ‘SUPERIORE’ – NEGRETTI Barbera – Piemonte, Italië Een karaktervolle wijn met sappige zuren, rood fruit en een vleugje hout. Elegant én krachtig, klassiek Piemonte.		57,50

TSJOCH!