

BORRELKAART



OESTER, PER STUK • 4,75

met sjalot, cabernet sauvignon azijn en citroen

BROODPLANK • 9

met tahin crème, gezouten roomboter en scirinda olijfolie

TANDOORI NOTENMIX • 4

BELLA DI CERIGNOLA OLIJVEN • 5

FRITES UIT ZUYD • 4

met mayonaise

HOLTKAMP BITTERBALLEN • 1,20 P.S.

VEGANISTISCHE GROENTEMANNEKES • 1,30 P.S.

LOOSDRECHTSE KAASSTAAFJES • 1,20 P.S

met een dip van piment d'espelette

BELEGERE FRYSKE • 7

met mosterd

KROKANT GEBAKKEN GEFERMENTEERDE WORTELGROENTEN • 8

FRIESCHE DROGE WORST BLEU DE WOLVEGA • 6

van Spijkerman uit Akkrum

CHAMPIGNONS MET OUDWIJKER LAZULI • 13

in een pan, geserveerd met peterselie en gegrild brood

SALTUFO • 9

kleine salami met zomertruffel en Parmazaanse kaas

PALETA IBERICO CIBEGO RECEBO • 11

Met 'paleta' wordt de voorvoet van het Iberisch varken bedoeld. Het is een stuk kleiner dan de gangbare ham delen, maar zacht en geweldig van smaak.

LEKKER OM TE DELEN per 2 personen

We hebben uitgebreide borrelplanken samengesteld. Een goede representatie van onze ambachtelijke keuken en de mooie producten van onze leveranciers! Voor ieder wat wils. Perfect voor bij de borrel, maar ook heerlijk als lunchgerecht of als starter van het diner.

RONDJE PROEFTUIN • 16 P.P.

- Linzensoep
- groente mannekens met druivenmosterd mayonaise
- pepers met roomkaas van de Molkerei
- krokante polenta
- gefermenteerde wortelsnack met kimchi mayonaise
- crudité met bietenhummus
- tandori cracker
- toast met paddenstoelen
- gegrild brood met tahin crème

FISK EN FLEIS • 16 P.P.

- Oesters
- mossels a la crème
- kibbeling van kabeljauw met kimchi mayonaise
- Coppa di Akkrum
- toast met ganzenrillette
- droge worst met Bleu de Wolvega
- venkel salami van Spijkerman
- pommery mosterdsoep

BASIC BORREL BORD • 14 P.P.

- Grill worst jalepeno en cheddar,
- Alde Fryske tsiis
- Holtkamp draadjesvlees bitterballen
- venkelsalami van Spijkerman
- droge worst met Bleu de Wolvega
- blieni's gerookte zalm
- krokant gebakken polenta
- breekbrood en roomboter

ELZASSER FLAMMKUCHEN

Flammkuchen is oorspronkelijk een gerecht uit de Elzas. Om te testen of de houtoven heet genoeg was, werd een dunne plak brooddeeg op de bodem van de oven gelegd. Werd het deeg te snel donker, dan was de oven nog te heet om grote broden in te bakken, maar ideaal om flammkuchen in te bereiden.



KLASSIEK • 10

met gerookt spek en prei

GEROOSTERDE PAPRIKA • 12

met Parmezaanse kaas, kappertjes, pijnboompitten en veldsla

GEROOKTE ZALM • 12

met gerookte biet, appel, mosterd en veldsla

APPEL • 10

met rozijnen en kaneelsuiker

FRISDRANKEN

WATER VOOR HET GOEDE DOEL!

ONBEPERKT KRAANWATER MET CITROEN, SINAASAPPEL, MUNT, LIMOEN OF NATUREL • 2,80 PER FLES

Waarom kiezen wij voor kraanwater? Omdat kraanwater drinken een van de makkelijkste manieren is om iets goeds te doen voor het milieu. Wij vinden kraanwater ook in de horeca vanzelfsprekend moet zijn. Kraanwater is namelijk lekker en duurzaam. Het Nederlandse kraanwater kan moeiteloos concurreren met bronwater. Kraanwater moet aan 57 eisen voldoen, terwijl dit er voor bronwater maar 17 zijn? Van elke fles doneren wij € 1,00 aan Stichting Opkikker.



FRISDRANK

KLASSIEKERS

Klassiekers o.a. Coca Cola Regular en Zero, Rivella
Fanta Orange, Fanta Cassis, 7UP, etc. • v.a. 3,25
Fuze Tea – Sparkling/Green • 3,60
Finley – Bitter Lemon/Ginger Ale • 3,60
London Essence Tonic • 4,75
Indian | Orange Elderflower | Grapefruit Rosemary
London Essence Gingerbeer • 4,75

SAPPEN

Biologische vruchtensappen • 4,50
Keuze uit: appel, appel-peer, appel-vlierbes of tomaat
Verse sinaasappelsap • 4,75
Cranberry sap • 4,50
Ananassap • 4,50

ZUIVEL

Biologische melk of karnemelk • 3,00
Chocomel • 3,75
Fristi • 3,75

COCKTAILS

Onderstaande cocktails zijn stoer en gemaakt met bewust gekozen producten. Er is voor elk wat wils. En mocht je toch iets anders willen, kun je het altijd vragen!

FRENCH 75 • 14,00

Deze klassieke cocktail wordt vaak geserveerd als feestelijk alternatief voor 'gewone' champagne. Een heerlijk fris-zoet aperitief met gin, prosecco en citroensap

PORNSTAR MARTINI • 13,00

Deze klassieker kent iedereen. Een heerlijke frisse, zoete cocktail met passievrucht.

DARK 'N STORMY • 11,50

Een stoere en kruidige cocktail gemaakt met donkere rum, gingerbeer en limoen

SOUR • 10,50

Een frisse cocktail met een mooie foamlaag die je naar je eigen smaak af kunt maken!

Drink je 'm graag met Amaretto, Licor 43 of Whiskey?

RUSTY NAIL • 9,50

Deze cocktail heeft zijn naam te danken aan de kleur. Deze kreeg de cocktail vroeger doordat ze 'm doorroerden met een roestige spijker. Een stoere cocktail met Whiskey en Drambuie

MOSCOW MULE • 11,50

Een frisse en kruidige cocktail gemaakt met Vodka, gingerbeer en limoen

Of probeer eens de Berlin Mule met Jägermeister

APEROL SPRITZ • 11,50

Een bitter en zoete cocktail met Aperol, Prosecco en afgetopt met bruiswater

Tip: Probeer 'm ook eens met Limoncello!



ESPRESSO MARTINI • 10,50

Espresso met Kahlua en vodka

COSMOPOLITAN • 12,50

And just like that...de Cosmopolitan heeft verder weinig uitleg nodig toch? Deze klassieker met vodka, cranberrysap, sinaasappellikeur en limoensap is wereldberoemd.

WHITE RUSSIAN • 13

De White Russian verscheen voor het eerst in 1949. Maar niet in Rusland. Deze cocktail komt niet eens uit Rusland maar is zo genoemd omdat vodka het voornaamste ingrediënt is. Samen met koffielikeur en verse room is deze cocktail perfect voor na het eten.

OLD FASHIONED • 13

Een Old Fashioned is een stijlvolle cocktail om elegant aan te nippen. Niks ouderwets aan, wel volwassen. Een mooie gebalanceerde combinatie van bourbon, angostura bitters en suiker.

NEGRONI • 13

Bitter, zoet en droog. Italianen houden erg van bittere smaken, of het nu in hun espresso of hun cocktails is. Daarom is de puur Italiaanse Negroni voor de bitterliefhebber het ultieme eetlustopwekkende aperitief.

HAZELS DREAM • 12

Deze cocktail vindt zijn ontstaan in Post-Plaza. De Trangelico, Baileys, Tia Maria en verse room versterken elkaar qua smaak waardoor deze cocktail erg lekker is als dessert.

MOCKTAILS 0.0

MOSCOW MULE • 7,25

Een frisse, kruidige mocktail met seedlip, gingerbeer en limoen

BIG JUICY • 6,25

Een verfrissende mocktail met cranberrysap, ananassap, limoensap, suikersiroop, grenadine en bruisend water

SHIRLEY TEMPLE • 6,25

Een friszoete mocktail met grenadine, ananassap en ginger ale

ESPRESSO MARTINI • 7,25

Ook zonder alcohol nippen aan een espresso martini? Deze mocktail is favoriet bij alle koffieliefhebbers!

GIN & TONIC

BOOMSMA DRY GIN & LONDON ESSENCE IDIAN TONIC MET CITROEN • 13,75

Boomsma Dry Gin wordt gemaakt van 12 kruiden die ook voorkomen in de meer traditionele kruidenbitters van Boomsma. Dit zorgt voor een aromatische gin, met een volle smaak.

In tegenstelling tot de meeste andere distilleerderijen is Boomsma Distilleerderij nog steeds een zelfstandig familiebedrijf uit Leeuwarden. Onder leiding van de vijfde generatie worden oude tradities gekoesterd

TANQUERAY & LONDON ESSENCE IDIAN TONIC MET LIMOEN • 13,25

Tanqueray wordt gemaakt van pure graanalcohol met Toscaanse kruiden. Tanqueray heeft een frisse smaak met kruidige ondertonen van jeneverbes, engelwortel, koriander en zoethout.

BOBBY'S GIN & LONDON ESSENCE GRAPEFRUIT & ROSEMARY TONIC MET SINAASAPPEL EN KRUIDNAGEL • 14,75

Bobby's gin wordt gebrouwen in Schiedam en is een unieke blend van Indonesische kruiden en traditionele botanicals. De perfecte combinatie met Indian Tonic en deze heerlijke geurige kruiden.

HENDRICK'S GIN & LONDON ESSENCE BLOOD ORANGE & ELDERFLOWER TONIC MET KOMKOMMER • 14,75

Hendrick's heeft een dominante smaak van jeneverbes met frisse citrus en een hint van koriander. Deze gin heeft in 2000 Goud gewonnen in San Francisco bij de World Spirits Competition.

BIER

VAN 'T VAT

Heineken Pilsener

(0,20 L) • 4,00

(0,25 L) • 4,25

(0,50 L) • 8,00

Paulaner Weissbier (0,50 L) • 9,00

Brugse Zot Blond • 6,50

Brugse Zot Dubbel • 7,00

Brand Winterbock • 6,75

0,0 BIER

Heineken 0.0 • 4,75

Paulaner weissbier (0,33L) 0.0 • 6,25

Verfrissend en vol van smaak, tarwe en hint van vanille in de afdronk. Duitsers zijn meesters in (alcoholvrije) bieren

Brand IPA 0.0 • 4,75

Affligem Wit 0.0 • 4,75

OP FLES

Amstel Radler • 4,75

Oedipus Strip Wit • 7,25

Mort Subite Kriek Lambic • 6,00

Mooi rood bier met een rose schuimkraag. Het bier geeft precies wat je van de uitstraling verwacht. Een fris fruitig bier met die duidelijke 'krieken' smaak. De zure kersen waar onze zuiderburen bekend om staan

Sommersby Appel Cider • 7,00

We hebben nog meer! Vraag gerust welke speciaalbieren we op fles hebben.

Brand Winterbock is een smaakvolle Strong Ale. De zoetkruidige smaak maakt Brand Winterbock onweerstaanbaar. Exclusief geselecteerde mouten geven dit bier zijn rijke aroma en robijnrode kleur. De warmte komt van kruidnagel, kaneel, zoethout en ronde karameltonen. Brand Winterbock is krachtig en toch fris. Hartverwarmend voor winterse dagen.



PROEFLOKAAL KÂLD KLETSKE

GEWOAN SPESJAAL BIER

OP AMBACHTELIJKE EN AUTHENTIEKE WIJZE BROUWEN DE MANNEN VAN BROUWERIJ DOKKUM IN FRIESLAND EIGENTIJDSE SPECIAALBIEREN. KARAKTERISTIEK, MAAR TOEGANKELIJK VAN SMAAK. VERFRISSEND KWALITEITSBIER, TOEGANKELIJK VOOR VELEN ÉN BIJZONDER VOOR DE LIEFHEBBER. DAT NOEMEN ZIJ "GEWOAN SPESJAAL BIER". WIJ ZIJN TROTS DAT WIJ ALS PROEFLOKAAL VAN KÂLD KLETSKE DIT HEERLIJKE BIER MOGEN SCHENKEN.

KÂLD KLETSKE • 6,50

PILS

een heerlijk frisse gefilterde pilsener met een licht bittere afdronk en volle, zachte smaak

LJOCHT

een lekker lichtblond bier. Fruitig, kruidig en vol van smaak met een subtiele hoppige afdronk

BLÛN

fruitig blond bier met intense hopgeur en een aangename, bitterzoete afdronk

JIIRTIED

Een fris en licht kruidig saison bier met tonen van citrus en een aangename bitterheid

TRIJDUBEL

een kruidige en zachte tripel. Vol van mout, met een mooie hopbitterheid in de afdronk

WEET

Een romige weizen met een volle smaak, tonen van kruidnagel en banaan en een fijne zachte afdronk

HOPPICH IPA

Een aromatische amberkleurige IPA met een mooie balans tussen moutzoetheid en hopbitterheid.

Een licht mistige India Pale Ale met een gebroken witte schuimkraag. Dit bittere biertype was bedoeld voor de Oost-Indische Compagnie. Extra hop zorgde voor een betere houdbaarheid.



GEDISTILLEERD

BINNENLANDS

Boomsma Beerenburger • 4,50

Over het algemeen wordt het drankje Beerenburg of Berenburg gezien als een Friese vinding. Hoewel de Friezen het populair hebben gemaakt, komt de drank oorspronkelijk uit Amsterdam.

Beerenburg ontstond in 1724 in Amsterdam in de Jordaan. De Amsterdamse kruidenmenger Hendrik Berenburg staat aan de wieg van het bittertje. Via Friese schippers is de drank in de 19e eeuw in Friesland terecht gekomen. In de skûtsjes voeren de Friezen destijds heen en weer tussen de Bollenstreek en de Friese meren. Wat zit er in Berenburg? Dat is een groot geheim en wordt net zoals de formule van Coca-Cola bewaard in een grote, zware kluis. Het kruidenmengsel bevat 25 kruiden, o.a. anijs, Benedictus, Galiatoer, Gentiaan, Herba Card, citroenmelisseblad, duizendguldenkruid, gezegende distel, kalmoeswortel en laurier.

Boomsma Jonge Jenever • 4,50

PORT/SHERRY/VERMOUTH

Port White, Tawny of Ruby • 6,00

Vermouth Reserva White of Red • 5,00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Jägermeister • 4,75

Ketel One Vodka • 5,50

Sambuca • 5,50

Pampero Blanco Rum • 5,50

Pampero Anejo Especial Rum • 6,50

Zacapa Centenario 23 YO • 7,50

DIGESTIEVEN

Courvoisier Cognac VSOP • 9,50

Courvoisier Cognac VS • 8,25

Busnel Calvados VSOP • 7,00

Grappa • 7,00

LIKEUREN

Amaretto • 5,25

Baileys • 5,25

Tia Maria • 5,25

Licor 43 • 5,25

Limoncello • 5,25

Campari • 5,25

Kahlua • 5,25

Southern Comfort • 5,25

Drambuie of Cointreau • 5,75

WHISK(E)Y

Johnnie Walker Red Label • 5,75

Johnnie Walker Black Label • 7,00

Bulleit Bourbon • 7,00

Jameson Whisky • 5,75

Talisker 10 YO • 7,75

Cragganmore 12 YO • 7,75

Dalwhinnie 15 YO • 8,75

Oban 14 YO • 9,50

Lagavulin 16 YO • 15,00

WIJNEN



Wij werken samen met Bosman Wijnkopers uit Den Haag. Dit is één van de landelijke specialisten voor wijnen die worden geproduceerd door kleine, ambachtelijke producenten. Veel wijnen zijn biologisch, biodynamisch, veganistisch en waar mogelijk voorzien van een biologisch certificaat. Ook steeds meer wijnen zonder sulfiet.

MOUSSERENDE WIJNEN



CAVA CUVÉE ESPECIAL, ORIOL ROSSEL

Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Spanje

In het glas is een fijne aanhoudende bubbel te zien. In de neus is hij geurig met wit fruit aroma's met wat lichte siroop tonen.

Een uitstekend aperitief..

8,50

45

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT, LECLERC BRIANT

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay – Epernay, Frankrijk

Een rijke en volle champagne die ook tonen van citrus en mineraliteit met zich mee heeft. Goed te combineren bij onze oesters en schelvis maar ook heerlijk op zichzelf als aperitief.

100

WITTE WIJNEN



VERMADOR BLANCO, LA BODEGA DE PINOSO

Airén, Macabeo – Alicante, Spanje

Airén is de meest aangeplante druif in Spanje, van oorsprong gebruikt om brandewijn van te maken. La Bodega de Pinoso heeft deze droge witte wijn gemaakt als begeleider van gerechten met veel kruiden en volle tonen. Deze wijn heeft aroma's van witte bloemen en citroen en een mooie balans tussen fris en lichtzuur. Aan te bevelen bij de gekonfijte ganzenbout en fish & chips

6,50

31,50

MAS DE VESSIÈRE BLANC, CHÂTEAU VESSIÈRE

Grenache Blanc, Muscat á Petits Grains – Languedoc, Frankrijk

Het geheim van deze wijngaard zijn de kiezelstenen die overdag warmte vasthouden en dit 's nachts aan de druiven meegeven. Hierdoor ontstaat een frisse witte wijn met aroma's van citroen en kweepeer en een lichte geur van witte bloemen. In de smaak heeft de wijn veel mineralen en een lange afdronk en gaat deze zeer goed samen met onze "fisk en fleis" borrelplank en de zacht gegaarde snoekbaarsfilet.

7,50

37,50

SENSALE GRILLO BIO, SIBILIANA

Grillo – Sicilië, Italië

Een jonge witte wijn om van te genieten, afkomstig uit én zeer populair in Sicilië. De Grillo druif leent zich goed voor het warme klimaat van Sicilië en produceert hierdoor een frisse droge wijn met een lichtvolle afdronk. Met tonen van witte perzik en meloen is deze elegante wijn heerlijk in combinatie bij gerechten met groenten en vis. Zeker aan te bevelen bij de langoustine carpaccio en de geroosterde savoieekool.

7,75

39,50

WIJNEN

WITTE WIJNEN



SEMI DULCE, TORRE DE LA POBLETA Moscatel, Marseguera – Valencia, Spanje Een wijn voor de liefhebbers van zoete witte wijn! Deze lichtzoete wijn heeft een aroma van tropisch fruit en oranjebloesem. Heerlijk om op zichzelf te drinken maar ook om te combineren met terrine van gerookte biet, de zalm tandoori en onze kaasselectie.	5,50	25
CHARDONNAY, GIOL Chardonnay – Veneto, Italië Deze stro-gele Chardonnay heeft tonen van gele appel en meloen. Door de koude vergisting in stalen tanks zijn de frisse zuren behouden waardoor deze wijn mooi in balans is en aan te raden bij de salade bresaola.		42,50
LES COQUELICOTS BLANC, DOMAINE DE ROUSSET Vermentino – Provence, Frankrijk Deze wijn heeft tonen van bloemen en exotisch fruit met een minerale ondertoon. In de mond is de wijn evenwichtig en rond met een lange afdronk van verse amandelen, gele appel en grapefruit. Lekker om te drinken bij de gebrande langoustine carpaccio en de gekonfijte ganzenbout.		45
<h2>ROSÉ WIJNEN</h2>		
VERMADOR ROSADO, LA BODEGA DE PINOSO Monastrell – Alicante, Spanje Deze roséwijn heeft een mooie zalmachtige kleur. In de geur is de wijn fruitig met aroma's die doen denken aan aardbeien en pruimen. In de smaak is de wijn vol van fruit en fris. Een goede combinatie met raviolo brasato en gebraden piepkuiken.	6,50	31,50
MAS DE VESSIERE ROSÉ, CHÂTEAU VESSIÈRE Grenache, Cinsault – Languedoc, Frankrijk Deze rosé met bleekroze kleur is in de geur fruitig met tonen van aardbeien en frambozen. In de mond is het een frisse, zachte wijn met een pittige ondertoon. De geoogste druiven worden koudgeperst en alleen de eerste sappen zijn gebruikt om deze vintage te produceren. Heerlijk bij gerechten met groenten zoals onze terrine van gerookte biet en de salade witlof.	7,50	35

WIJNEN

RODE WIJNEN



 VERMADOR TINTO, LA BODEGA DE PINOSO Monastrell, Petit Verdot – Alicante, Spanje Vermador Tinto heeft een rode kersenkleur die aroma's van bramen en balsamico met zich mee brengt gecompliceerd met zachte tannines en rijp fruit in de lange afdronk. Deze wijn gaat goed gepaard met de hamburgers van Spijkerman of ons basic borrel bord.	6,50	31,50
MAS DE VESSIÈRE ROUGE, CHÂTEAU VESSIÈRE Carménère, Grenache Noir – Languedoc, Frankrijk Deze fruitige wijn heeft aroma's van zwarte bessen, kersen en bramen. In de mond is de wijn sappig met fluweelzachte tannines en gaat de wijn goed gepaard bij gerechten met rood vlees en groentes. Van onze kaart aan te raden bij de flat iron steak en de verdwaalde postbode.	7,50	37,50
SENSALE NERO D'AVOLA BIO, SIBILIANA Nero d'Avola – Sicilië, Italië Een druif die opnieuw populair werd in de jaren 90 en nu de meest belangrijke rode wijn van Sicilië is! Voornamelijk kersen en pruimen komen naar voren en deze worden gecombineerd met aroma's van zwarte peper en verfrissende hints van rozemarijn en oregano. In de mond is de wijn fris met zachte tannines en veel fruit. Erg aan te bevelen in combinatie met de gebraden piepkuiken en gekonfijte ganzenbout.	7,75	39,50
LES COQUELICOTS ROUGE, DOMAINE DE ROUSSET Syrah, Viognier – Provence, Frankrijk Een bijzondere blend van blauwe en witte druiven en dit maakt het een wijn die bij veel gerechten past. De Viognier druif in deze wijn voegt mandarijn en bloemen toe aan de geur, die daarmee een mooie aanvulling zijn op de blauwe bes en pruim die afkomstig zijn van de Syrah-druiven. Erg lekker bij de terrine van gerookte biet en de geroosterde savooiekool.		46,50
ALTOSUR CABERNET SAUVIGNON, SOPHENIA Cabernet Sauvignon – Tupungato, Argentinië De wijngaard waar deze druiven groeien, liggen bij het Andes gebergte op 1200m hoogte. De wijnstokken worden op een speciale manier onderhouden waardoor er druiven van hoge kwaliteit ontstaan. Deze wijn heeft een intens robijnrode kleur en tonen van vers fruit, peper en chocolade en heeft 4 maanden op eikengerijpt. Heerlijk bij de flat iron steak en de gebraden piepkuiken.		51,50

TSJOCH!

Jolien Heijnis

wijnspecialist van Post-Plaza

