

LUNCH

Deze gerechten serveren wij tussen 12 en 16 uur, naast onze à la carte kaart

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 14

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise

VEGETARISCHE GROENTE KROKETTEN • 14

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvan mayonaise.

Ook veganistisch mogelijk met ander brood

POST-PLAZA HOTDOGS • 15

met kruidenketchup, gember crème fraîche en krokante kikkererwten

HAMBURGERS VAN SPIJKERMAN • 19

met komijnkaas, rettich, kimchi mayonaise en Frites uit Zuyd

SOEPEN

Bij alle soepen wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

LINZENSOEP • 9

met geitenkaas van de Molkerij, harissa olie en peterselie

PAPRIKA-TOMATENSOEP • 9

met kappertjes en gerookte paprika olie

EI-HOORT-ER-BIJ

GEBAKKEN EIEN • 12

met geroosterde groenten, aubergine compote, piment d'esplette, sesamzaad en gegrild desembrood

EGGS BENEDICT • 15

geserveerd op een brioche met Livar plaatham, spinazie en Hollandaise

EGGS FLORENTINE • 15

geserveerd op een brioche met gerookte zalm, spinazie en Hollandaise



POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

Paprika-tomatensoep met kappertjes en gerookte paprika olie, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met een gebakken ei en Livar plaatham

Ook vegetarisch mogelijk, met een linzensoep, briochebrood met een groentekroket en desembrood met gebakken ei en kaas

MAALTIJDSALADES

Bij alle salades wordt brood en gezouten boerenroomboter geserveerd

CAESARSALADE • 17

met uitgebakken spek, knoflook croutons, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, Hollandaise en Caesar dressing

SALADE TWEELAKSMARKT • 18

met Akkrummer plaatham, geroosterde groenten, Oudwijker Lazuli en knoflookcroutons

SALADE ZWARTE RIJST • 16

met jonge bladgroenten, zomerse groenten, cashewnoten en citrus dressing

WAD'N FLAMMKUCHEN

Sinds de opening van ons Grand Café in 2015 hebben we deze flammkuchen op de menukaart staan. Omdat we deze extra' in het zonnetje zetten' deze zomer, maken we ze extra groot. We hebben het receptuur verbeterd en gebruiken veelal producten uit het waddengebied. Bestel het, deel met elkaar en laat ons weten wat je er van vindt.

TEXEL • 16

met gerookt spek, prei en oude schapenkaas

TERSCHELLING • 17

met aardappel, Reade jutter, rode ui, lamsoor en duindoorn vinaigrette

HARLINGEN • 17

met gerookte zalm, biet, appel, mosterd en veldsla

SINT ANNA • 16

met gekarameliseerde venkel, geitenkaas en gebrande mosterd

AMELAND • 15

met appel, duindoorn, walnoten en pure chocola

ZOET

WENTELTEEFJE FRIES SUIKERBROOD • 11

met yoghurt basilicumijns en Fryske aardbeien

We hebben een zomerse variatie gemaakt van ons "wel bekende" Grand Café gerecht. Het beslag is op basis van karnemelk en citroen, een heerlijk frisse combinatie met het basilicumijns en de aardbeien.

Naast deze lunchgerechten serveren wij ook al onze gerechten van de à la carte kaart tijdens de lunch.

LEKKER ITE!

Heb je een allergie, laat het ons weten.