

LUNCH

Deze gerechten serveren wij tussen 12.00 en 16.00 uur,
naast onze à la carte-kaart.

HOLTKAMP DRAADJESVLEES CROQUETTES • 15

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise



FALAFEL VAN FLFL • 15

met tahini, harissa, venkelsla met een bloedsinaasappeldressing en kleine pita's

CROQUE MONSIEUR • 14

met béchamel, boerenham en Gruyère

CROQUE MADAME • 15

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

DRY-AGED HAMBURGERS • 22

op briochebrood met Tynjetaler, uitgebakken spek, uiencompote en gerookte chipotlesaus

REUBEN SANDWICH • 16

met zuurkool, pastrami en Gruyère
Ontzettend lekker door de perfecte balans tussen zout, zuur, romig en hartig: het combineert het zoute pekelvlees, pittige zuurkool en smeltende kaas.

AMBACHTELIJKE GEHAKTBAL • 15

op desembrood met eigen jus, zoetzuur en XO-saus

GEPOCHEERDE EIEREN OP BRIOCHE • 18

met gebakken spinazie, Hollandaise en gerookte zalm
Onze gerookte zalm komt van Veltman Vis uit Harlingen, daar roken ze nog op ambachtelijke wijze.

SOEPEN

Bij de soepen serveren we desembrood en boter



PASTINAAKSOEP • 8

met gember en bloedsinaasappel

NOORDZEE VISSOEP • 14

met Noordzee garnalen, Pieterman en venkel



POSTBODE LUNCH - ONS 12 UURTJE • 16,50

pastinaaksoep met gember en bloedsinaasappel, briochebrood met een Holtkamp croquette en desembrood met Livar plaatham en een gebakken scharrelei

Ook verkrijgbaar als vegetarische variant met pastinaaksoep, pitabrood met falafel en desembrood met gebakken ei en kaas.

SALADES

Bij de salades serveren we brood

GEKONFIJTE EENDENBOUT SALADE • 21

met appel, pecan, roodlof, shiitake en dadels in balsamico

ZILTE VIS SALADE • 21

met gegrilde Pietermanfilet, Noordzee garnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème



LINZEN SALADE • 19

met geroosterde wortelgroenten, sjalot, amandelen, radijs en tahini

FLAMMKUCHEN

Onze flammkuchen ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur.
De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel, of als smakelijk begin van een diner.

GEROOKT SPEK • 16

met prei, Tynjetaler en oude schapenkaas



BLAUWE KAAS EN PEER • 17

met Oudwijker Lazuli, witlof en walnoten

GEROOKTE ZALM • 18

met appel, rode ui, rode biet, mierikswortel, dille crème en veldsla

VITELLO TONNATO • 17

met kalfsmuis, olijven, kappertjes en tonijnmayonaise

ZOET

WENTELTEEFJE FRYSK SUIKERBROOD • 11

Onze signature dish; dé allerlekkerste wentelteefjes.

- Pure chocolade – vanille – pecan – zwarte bes
- Appel – vanille – amandel – kaneel
- Appel – vanille – boerenjongens
- Peer – hazelnoot – karamel
- Spek – hangop – appelstroop

SPECIAL

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

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



Vegetarisch



Vegan

Heb je een allergie, laat het ons weten.

LEKKER ITE!