

ONTBIJT

Begin de dag goed met ons heerlijk ontbijtbuffet met live cooking.
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.*

HOLTKAMP DRAADJESVLEESCROQUETTES • 15

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise



FALAFEL VAN FLFL • 15

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

CROQUE-MONSIEUR • 12

met béchamel, boerenham en Gruyère

CROQUE-MADAME • 13

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

DRY-AGED HAMBURGERS • 23

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

CLUB SANDWICH • 17

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

KRUIDIGE GEHAKTBALLETJES • 18

in tomatensaus, met knoflook-aioli en gegrild 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.



LEKKER ITE

POSTBODE LUNCH

ONS 12-UURTJE • 16,50

bloemkoolsoep, briochebrood met een Holtkamp-croquet en desembrood met Turfrikke Skinke en een gebakken scharrelei



Ook verkrijgbaar als vegetarische variant met bloemkoolsoep, pitabrood met falafel en desembrood met gebakken scharrelei en Tynjetaler.

SALADES

Bij de salades serveren we desembrood en olijfolie.

CAESAR SALADE • 19

met krokant spek, Parmigiano Reggiano, gepocheerd ei en Hollandaise

ZILTE VISSALADE • 23

met gegrilde pietermanfilet, Noordzeegarnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème



LINZENSALADE • 18

met geroosterde bloemkool, rucola, amandelen, radijs en tahinidressing

SOEPEN

Bij de soepen serveren we desembrood en olijfolie.

FRIESE SCHARRELKIPPENSOEP • 12

met oesterzwam, shiitake, gele winterpeen en lavas

BLOEMKOOISOEP • 8

met romanesco, geroosterde amandelen en beurre noisette

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.

TEXEL • 16

met gerookt spek, prei, Tynjetaler en oude schapenkaas

HARLINGEN • 18

met gerookte zalm van Veltman Vis, appel, rode ui, rode biet, dillecrème en veldsla

DE WESTEREEEN • 16

met turf gerookte ham, gekarameliseerde venkel, rauwe venkel en Tynjetaler

VLIELAND • 17

met Vlieland bunkerkaas, groene asperge, rabarbercompote en rauwe appel

Heb je een allergie, laat het ons weten.

STARTERS

DESEMBROOD • 9

met doperwt-munt dip, 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 glas spumante een heerlijke combinatie.

PALETA IBÉRICO CIBEGO RECEBO 50GR • 12

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

RUNDERPASTRAMI VAN HET STAARTSTUK • 12

met rauwe venkelsalade, groene appel, augurk en mierikwortelcrème

VITELLO TONNATO • 16

met kalfsmuis, Kalamata-olijf, kappertjes, croutons en tonijnmayonaise

GEBAKKEN ASPERGES • 15

met spinazie, geitenkaas, hazelnoten en citrus-botervinaigrette

BISQUE VAN ROMIGE RIVIERKREEFT • 16

met venkel, lamsoren en karweizaad

GEROOKTE MAKREELSALADE • 12

met rettich, rode peper en geroosterde pinda

UITGEBREIDE BORRELPLANK • 13,50 P.P.

vanaf 2 personen te bestellen

met ganzenrilletes, gerookte biet, toast met gerookte zalm, Holtkamp bitterballen met mosterd, crackers met dillecrème, Stokâlde Fryske, Turfrikke Skinke, desembrood en daslookboter

Liever geen vlees of vis? Dat kan natuurlijk – we maken met plezier een vegetarische variant!

WARME GERECHTEN

DUO VAN KALF • 29

met gegrilde kalfslende, voorjaarsragout van kalf en een jus van Weizen

ZACHTGEGAARDE FORELFILET • 26

met gekarameliseerde witlof, aardappelmuffin en maltaisesaus

Maltaisesaus is een variatie op béarnaisesaus, maar dan op basis van citrusvruchten in plaats van azijn.

DRY-AGED HAMBURGERS • 23

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

KROKANT GEBAKKEN POLENTA • 26

met linzen, voorjaarsgroenten, oude schapenkaas en salsa verde

BIEFSTUK VAN FRIES WEIDERUND • 28

met voorjaarsgroenten, gekonfijte aardappel en misosaus

GEKONFIJTE SCHELVIS • 25

met gestoofde prei, bospeen, koriander-boterkorst en escabechesaus

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial.

Deze vind je in de brievenhouder op tafel.

**VOOR WIE NIET KAN KIEZEN:
PROBEER DE VERDWAALDE OF
VEGETARISCHE POSTBODE EENS**



BIJGERECHTEN

Frisse salade van het seizoen • 4,50

Boerderij Friet met mayonaise • 5,50

Groentes 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.

BETTER DE BÛK BARSTEN, AS IT GOEIE ITEN BEDOARN



AL SINDS 2015 OP DE KAART

DRIE KLEINE GERECHTEN, DIE SAMEN EEN HOOFDGERECHT VORMEN

VERDWAALDE POSTBODE

met bloemkoolsoep, een dry-aged runderburger met uiencompote, Tynjetaler, uitgebakken spek, gerookte chipotlesaus én een klassieke caesarsalade
27

VEGETARISCHE POSTBODE

met bloemkoolsoep, een falafelburger met venkelsla en harissa én een lizensalade met geroosterde bloemkool, sjalot, radijs en tahinidressing
25

Onze falafel komt van FLFL: puur, plantaardig en glutenvrij. Gemaakt met verse ingrediënten, duurzaam geproduceerd en altijd vers bereid. Samen kiezen we voor smaak én een eerlijke keuken.

FLFL

ONZE SIGNATURE DISH DE ÁLLERLEKKERSTE WENTELTEEFJES

**WENTELTEEFJE VAN FRYSKE SÛKERBÔLE
KIES UIT EEN VAN ONZE VARIANTEN**

- Rabarber – vanille – amandel – kaneel
- Pure chocolade – vanille – amandel – zwarte bes
- Rabarber – vanille – kaneel – boerenjongens
- Aardbei – yoghurt – basilicum – amandel

11



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.

WITTE CHOCOLADE-YOGHURTPARFAIT • 9

met rabarber

HUISGEMAAKTE DUINDOORN-CHEESECAKE • 9

met bessensorbet

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

CRÈME BRÛLÉE • 6

met gember en limoenblad

AFFOGATO • 8

twee bollen vanille-ijs en een dubbele espresso

KOFFIE COMPLEET • 9

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

ESPRESSO MARTINI • 11

espresso met Kahlúa en vodka

PROEVERIJ VAN NEDERLANDSE KAZEN • 14

met Saanen-geitenkaas, Ossekop (een camembert van Hollandse bodem), de Fiore van Oudwijker en Bunkerblauw van Vlieland - geserveerd met kletzenbrood en rauwe venkel
Onze selectie Nederlandse kazen komt het best tot zijn recht met een volle, kruidige wijn zoals onze primitivo van Cantine Teanum: vol, warm en een perfecte tegenhanger van de romige, zoute kazen.

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.

KOFFIE SPECIALS

Gemaakt met koffie van onze zelf gebrande bonen



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.

GEDISTILLEERD

BINNENLANDS

Boomsma Jonge Jenever • 4,50
Boomsma Oude Jenever • 4,75
Boomsma Gin • 6,75

Boomsma Beerenburger • 4,50
Beerenburg wordt vaak gezien als Fries erfgoed, maar vindt zijn oorsprong in Amsterdam, waar het kruidige bittertje in 1724 in de Jordaan ontstond. Via Friese schippers bereikte de drank in de 19e eeuw Friesland en groeide daar uit tot echt icoon.

PORT/VERMOUTH

Port Tawny of Ruby • 6,00
Vermouth Reserva White of Red • 5,00
Vallado 10 YO Tawny Port • 9,50
Quinta do Vallado Branco • 6,00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Jägermeister • 4,75
Ketel One Vodka • 6,50
Sambuca • 5,50
Pampero Blanco Rum • 5,50
Pampero Añejo Especial Rum • 6,50
Bobby's Gin • 6,75
Hendrick's Gin • 6,75
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
Campari • 5,25

Kahlúa • 5,25
Grand Marnier • 5,25
Dom Benedictine • 5,50
Drambuie • 5,75
Cointreau • 5,75
Limoncello • 6

WHISK(E)Y

De Verloren Whiskey • 6,25
Johnnie Walker Red Label • 5,75
Johnnie Walker Black Label • 7,25
Bulleit Bourbon • 7,00
Jameson Whiskey • 5,75
Talisker 10 YO • 8,00
Cragganmore 12 YO • 14,75
Dalwhinnie 15 YO • 9,25
Oban 14 YO • 11,50
Lagavulin 16 YO • 18,75

We hebben nog meer heerlijke whisky's, likeuren en digestieven. Vraag ernaar of laat je verrassen.

WATER VOOR HET GOEDE DOEL!

ONBEPERKT KRAANWATER MET CITROEN, SINAASAPPEL, MUNT, LIMOEN OF NATUREL • 3 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 Original en Zero, Rivella
Fanta Orange, Fanta Cassis of Sprite • v.a. 3,40
Fuze Tea – Sparkling of Green • 3,75
Royal Bliss – Bitter Lemon of Ginger Ale • 3,95
Fever-Tree Tonic – Indian, Pink Grapefruit of
Mediterranean • 4,75
Fever-Tree Ginger Beer • 4,75

SAPPEN

Appelsap, perensap of appel-vlierbessensap • 4,75
*van Schulp Fruitkenners uit Breukelen,
langs de rivier de Vecht*
Verse sinaasappelsap • 4,75
fritz-spritz apfelschorle BIO • 4,50
fritz-spritz rhabarberschorle BIO • 4,50

ZUIVEL

Biologische melk of karnemelk • 3,25
Chocomel • 4,00
Fristi • 4,00

NIEUW!

HIGH WINE & HIGH BEER

*Altijd
seizoensgebonden*

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 gangen met 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.

39 PER PERSOON



MEI IN SLOK WURDT IT PETEAR BETTER

Wij serveren 4 proefglazen wijn of 4 flessen bier om te delen

BIER

VAN 'T VAT

Heineken Pilsener (0,25 L) • 4 (0,50 L) • 8

Brand Pilsener (0,22 L) • 4 (0,50 L) • 9

Brand Lentebock • 6,75

Texels seizoensbier • 6,25

Oedipus Thai Thai Tripel • 6,75

Paulaner Weissbier (0,25 L) • 4,75 (0,50 L) • 9,50

Brand Wijlre Specials • v.a. 6,75

Vers uit de Brand Brouwerij verschijnt elke drie maanden een nieuw meesterwerk van de Brand Brouwmeesters: de Wijlre Specials.

Van elk bier wordt een gelimiteerde hoeveelheid gebrouwen – op is écht op.

OP FLES

Amstel Radler • 4,75

Amstel Rosé • 5,00

Corona Extra • 6,00

Vedett Extra White • 6,00

Frommes *Frysk blond bier* • 6,50

Ter ere van 10 jaar Post-Plaza in 2025 vierden we dit jubileum met ons eigen blond bier. Frommes: Fries voor 'vrouw'. Gemaakt met haver en champagnegist, in samenwerking met Tsjerkebieb uit Easterwierrum.

Fris, krachtig en karaktervol. **TSJOCH!**



Brouwdok *tripel, blond, pils, IPA, weizen of amber* • 6,75



0,0 BIER

Heineken 0.0 • 4,75

Paulaner Weissbier (0,33 L) 0.0 • 6,25

Verfrissend en vol van smaak, met tarwe en een hint van vanille in de afdronk.

Duitsers zijn meesters in (alcoholvrij) bier

Brand IPA 0.0 • 4,75

Affligem Wit 0.0 • 5,00

Amstel Radler 0.0 • 4,75

Amstel Rosé 0.0 • 5,00

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 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. <i>We hebben ook een heerlijke 0.0 prosecco voor de liefhebber.</i>	6,50	32,50
CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT, LECLERC BRIANT 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.	50 (0,375L)	100

WITTE WIJNEN

BELLARETTA - TERRE DI CHIETI 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.	6	30
DAMA DEL LAGO VERDEJO - BODEGAS CUATRO RAYAS Verdejo – Rueda, Spanje Een frisse en levendige Verdejo. Stuivend in het glas met citrus, groene appel en een klein bittertje in de afdronk. <i>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.</i>	6	30
CHARDONNAY RÉSERVE 'WELL OF WINE' - LUDOVIC POUZOL 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.	6,50	32,50



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

VINHO VERDE TRAJADURA-ALVARINHO - REGUEIRO

Trajadura – Vinho Verde, Portugal

Een frisse, licht sprankelende wijn. Zacht citrusfruit, appel en een minerale toets.
Heerlijk dorstlessend met een Portugese twist.

35

PINOT AUXERROIS BIO - BAUMANN-ZIRGEL

Pinot Auxerrois – Elzas, Frankrijk

Fris en elegant, met subtiele fruittonen en een zachte, ronde afdronk.
Een fantastische voorjaarswijn die perfect samengaat met asperges.

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.

*Een lichte, droge rosé met tonen van aardbei, rozenblaadjes en een vleugje citrus.
Charmant en doordrinkbaar. 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.*

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.

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.

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.

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.

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!