



POSTILLION
HOTELS

DINER

ONZE
SMAAK
LAAT
DE WERELD
KLOPPEN



DINNER



STARTERS	CARPACCIO	16,5*	MAIN COURSES	PAN-SEARED SALMON	24,5*
	truffle mayonnaise, pine nuts and Parmesan cheese			served with Hollandaise sauce, broccolini and sweet potato purée	
	TOSTADA MEXICANA	15,5		JAVANESE CHICKEN SATAY	22,5*
	tortilla with black bean paste, corn & avocado, tomato salsa and Sriracha mayonnaise			peanut sauce, pickled vegetables and cassava prawn crackers, served with fries	
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR	15,5		VEGETABLE QUICHE	17,5
	romaine lettuce, creamy Caesar dressing and roasted chickpeas			broccoli and spinach	
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR WITH CHICKEN	17,5*		RAVIOLI DI LIMONE	18,5
	romaine lettuce, creamy Caesar dressing and chicken			sautéed spinach and marinara sauce	
	NO TUNA SASHIMI	14,5		SEEKH KEBAB	23,5
	wasabi mayonnaise, unagi sauce and mambonito			roasted vegetables, pickled red onion, and raita, served with naan bread	
	CURRY SOUP	7,5		POSTILLION BURGER	19,5
	bok choy, bean sprouts, red bell pepper and a crispy wasabi garnish			fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
	SOUP OF THE DAY	7,5		POSTILLION CHICKEN BURGER	19,75*
	<i>Soups are served with herb crème and sourdough bread</i>			fresh vegetables, lettuce, tomato and BBQ sauce, served with fries and truffle mayonnaise	
			DESSERTS	MANGO NO-CHEESECAKE	13,5
				crispy crumble	
				PINEAPPLE TIDBITS	11,5
				vanilla ice cream and miso caramel sauce	
				CHOCOLATE BROWNIE	12,5
				airy mousse and red fruit	
				3 SCOOPS OF SORBET ICE CREAM	9,5
				various flavours, served with whipped cream	
				2 scoops 8.5 1 scoop 7.5	

If you have an allergy, please let us know.

THE FUTURE IS WHAT YOU DO
- AND EAT - TODAY!

At Postillion Hotels, we believe that enjoying life and forward thinking go hand in hand. That’s why we serve a menu that’s not only delicious but also makes smarter use of ingredients, from seasonal products to surprising flavour combinations.

We call it **Plant First**: a menu that is plant-based by default, full of flavour, surprising, and with minimal impact on the environment.

Would you still like to enjoy animal proteins such as meat, fish or dairy? That option is still available with a small **CO₂ compensation fee of 25 euro cents per dish**. This fee is included with all dishes marked with an asterisk (*) and is fully

donated to **Trees for All**, supporting certified projects for reforestation, forest protection, and the creation of food forests.

Our guiding principle is: **reduce first, then offset**. By putting plant-based first and compensating for any remaining emissions, we can truly make a difference.



Want to know more about **Plant First** and how we offset the CO₂ impact of our dishes? **Scan the QR code**.

In short: **Plant First. Extraordinarily delicious!**

DINER



VOORGERECHTEN	CARPACCIO	16,5*	HOOFDGERECHTEN	OP DE HUID GEBAKKEN ZALM	24,5*
	truffelmayonaise, pijnboompitten en Parmezaanse kaas			geserveerd met Hollandaisesaus, bimi en puree van zoete aardappel	
	TOSTADA MEXICANA	15,5		JAVAANSE KIPSATÉ	22,5*
	tortilla met zwarte bonen pasta, mais & avocado, baba ganoush, tomatensalsa en Sriracha mayonaise			pindasaus, atjar en cassave kroepoek, geserveerd met frites	
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR SALADE	15,5		GROENTEQUICHE	17,5
	romaine sla, romige caesardressing en geroosterde kikkererwten			broccoli en spinazie	
	‘NOT SO CLASSIC’ CAESAR SALADE MET KIP	17,5*		RAVIOLI DI LIMONE	18,5
	romaine sla, romige caesardressing en kip			gebakken spinazie en marinarasaus	
	NO TUNA SASHIMI	14,5		SEEKH KEBAB	23,5
	wasabi-mayonaise, Unagisaus en Mambonito			geroosterde groenten, pickle van rode ui en raita, geserveerd met naanbrood	
	KERRIESOEP	7,5		POSTILLION BURGER	19,5
	paksoi, taugé, rode paprika en een krokant van wasabi			frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	
	SOEP VAN DE DAG	7,5		POSTILLION KIPBURGER	19,75*
	<i>Soepen worden geserveerd met groene kruidencrème en zuurdesembrood</i>			frisse groenten, sla, tomaat en BBQ-saus, geserveerd met frites en truffelmayonaise	
			DESSERT	MANGO NO-CHEESECAKE	13,5
				krokante crumble	
				ANANAS TIDBITS	11,5
				vanille-ijs en miso-caramelsaus	
				CHOCOLADE BROWNIE	12,5
				luchtige mousse en rood fruit	
				3 BOLLETJES SORBET IJS	9,5
				diverse smaken, met slagroom	
				2 bolletjes 8.5 1 bolletje 7.5	

Heb je een allergie, laat het ons weten.

DE TOEKOMST IS WAT JE
VANDAAG DOET. EN EET!

Bij Postillion Hotels geloven we dat genieten en vooruitkijken hand in hand gaan. Daarom serveren wij een menu dat niet alleen verrukkelijk is, maar ook slimmer omgaat met ingrediënten, van seizoensproducten tot verrassende combinaties.

We noemen dat **Plant First**: gerechten met **plantaardige ingrediënten als basis**, smaakvol, verrassend en met minimale impact op het milieu.

Wil je toch dierlijke eiwitten zoals vlees, vis of zuivel? Dat kan nog steeds, als supplement, tegen een kleine **CO₂-compensatie-bijdrage van 25 eurocent per gerecht**. Deze bijdrage is inbegrepen bij gerechten met een sterretje (*) en wordt volledig gedoneerd

aan **Trees for All**. Daarmee steun je gecertificeerde projecten voor herbebossing, bosbescherming en de aanleg van voedselbossen.

Wij werken volgens het principe: **eerst reduceren, dan compenseren**. Door plantaardig eten centraal te zetten en de resterende CO₂-uitstoot te compenseren, maken we samen écht verschil!



Wil je meer weten over **Plant First** en de CO₂-compensatie van onze gerechten? Scan dan de QR-code.

Kortom: **Plant First. Niet normaal lekker!**