Geachte heer, mevrouw, **Kerst 2021**

Bijna is het weer zover; de kerstdagen staan weer voor de deur! Speciaal voor deze gelegenheid hebben wij voor u een menukaart samengesteld waaruit u zelf uw kerstdiner kunt samenstellen.

U kunt voor uw kerstdiner kiezen uit onze à la carte kaart en/of onze vier verschillende voorgestelde vier-gangen menu’s.

Op de volgende pagina’s kunt u zelf alvast rustig een keuze maken voor uw diner op eerste of tweede kerstdag. Binnenkomst is vanaf 13.00 uur tot en met 17.00 uur. U kunt reserveren na uw gewenste tijd van binnenkomst.

In verband met de verwachte drukte, verzoeken wij u vriendelijk tijdig te reserveren. Wij werken eerste en tweede kerstdag uitsluitend met reserveringen.

Retourneer tijdig uw kerstkaart in verband met de verwachte drukte , ook als u op de dag van aankomst nog telefonisch uw keuze wilt maken, hierdoor is uw reservering dan wel genoteerd.

Wanneer u uw keuze heeft gemaakt, wilt u dan hieronder uw naam en overige gegevens invullen en samen met de andere pagina’s retourneren door middel van bijgevoegde envelop?

Met vriendelijke groet,

Team de Postkoets

**Reservering voor: …….…… personen**

**Eerste Kerstdag (25 december 2021)**

**Vanaf 15 uur zijn we open .**

Tijd van binnenkomst is

…………………………

Met ................ personen

**Tweede Kerstdag (26 december 2021)**

**Vanaf 15 uur zijn we open.**

• Tijd van binnenkomst is

…………………………….

Met ................ personen

**Reservering voor: …….…… personen**

**Eerste Kerstdag (25 december 2021)**

**Vanaf 15 uur zijn we open .**

Tijd van binnenkomst is

…………………………

Met ................ personen

**Tweede Kerstdag (26 december 2021)**

**Vanaf 15 uur zijn we open.**

• Tijd van binnenkomst is

…………………………….

Met ................ personen

De heer / mevrouw: .......................................................................

Adres: .............................................................

Postcode: ........................................................

Plaats: .............................................................

Telefoon: ........................................................

Email: ..............................................................

***Viergangen menu vlees - € 57,50***

Voorgerechten

*....................****Rundercarpaccio***

Zeer dungesneden ossenhaas/ basilicumcrème/ pijnboompitten/Pecorino kaas

geserveerd met een dressing van honing en mosterd

……………….. **Steak tartaar**

fijngesneden biefstuk/gensippert ui/mosterd/kerieparels/

……………….. **Sukaderolletje (warm)**

Risotto /vadouvan saus

*Tussengerechten*

………………..**Pompoen soep**

Met stukjes pompoen /kipfilet reepjes

………………..**Knolselderij soep**

Gebonden romig/gevuld met spekjes

………………..**Franse uiensoep**

Klassieker/uien /crouton met kaas

*Hoofdgerechten*

…………………***.*Gegrilde Diamant haas**

Iers biefstuk/gegrild/sauce beurre Blanc

………………….**Spies “de postkoets”**

Een spies voorzien van 4 soorten vlees, paprika, ui en spek. Geserveerd met stroganoffsaus

………………….**Runder stoofpotje**

Zacht gegaarde rundvlees met bonen, champignons ui, paprika en met aardappelpuree

*Nagerechten*

………………….**Dame blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus

*………………….****Surprise chocolate Plate***

*Chocolade brownies, bavarois van chocola en chocolademuffin met stracciatella-ijs*

…………………..**Crème brûlée**

Gemaakt van vanille met aardbeien, bolletje vanille-ijs

**Viergangen menu vis - € 57,50**

*Voorgerechten*

………………..**Penne met reuze garnalen en gorgonzolasaus**

Penne rigatte/groenten/reuzegarnalen./Gorgonzola/rucola

………………..**Zalm duo graved lacks en zalmtartaar**

Yoghurt crème/wasabi/en kerrie parels

………………..**Hollandse garnalen**

Cilinder van garnalen/wiskeysaus/Black Tiger

*Tussengerechten*

………………..**Bisque d’Homard**

Kreeftensoep, gevuld met garnaaltjes en room

………………..**Mosterdsoep**

Mosterd van Dijon/vleugje gember/zalmblokjes

………………..**Knolselderij soep**

Gebonden romig/gevuld met spekjes

*Hoofdgerechten*

………………..**Gebakken heilbotfilet met zalmfilet** Op de huid gebakken zalm en heilbotfilet, met reuzengarnalen en een tomaten-concasse basilicumsaus

…………………**Tongrolletjes**

Reuze garnalen/ kreeftenroomsaus

…………………**Gesmoorde zalmlende**

In roomboter gebakken/ kreeftensaus /gegrilde reuzengarnaal

*Nagerechten*

………………...**Dame blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus

*………………...****Surprise chocolate Plate***

*Chocolade brownies, bavarois van chocola en chocolademuffin met stracciatella-ijs*

………………….**Crème brûlée**

Gemaakt van vanille met aardbeien, bolletje vanille-ijs

**Viergangen menu combinatie - € 57,50**

*Voorgerechten*

………………..**Tonijntartaar/ham**

Gedroogde serranoham/grote garnalen

…………………**Biefstuktartaar met gamba’s**

*Tussengerechten*

Gesneden biefstuk/gesnipperde ui/mosterd/kerrieparels

………………..**Knolselderij soep**

Gebonden romig en gevuld met spekjes

………………..**Franse uiensoep**

Klassieker/uien /crouton met kaas

*Hoofdgerechten*

*………………..****Duo van zalm en biefstuk***

*Een voortreffelijke combinatie van de zee en het land op één bord met een bijpassende hollandaisesaus*

………………..**Biefstuk, tong rol, kalfs entrecote**

Geserveerd met een paprikaroomsaus

*Nagerechten*

*………………..****Surprise chocolate Plate***

*Chocolade brownies, bavarois van chocola en chocolademuffin met stracciatella-ijs*

……………….**Crème brûlée**

Gemaakt van vanille met aardbeien, bolletje vanille-ijs

**Viergangen menu vega - € 47,50**

*Voorgerechten*

………………… **Gebakken geitenkaas (Vega)**

Tagliatelle / basilicum saus /rocula/geitenkaasje

………………….**Champignons Dordogne**

Champignons/krokant/gebakken in bierbeslag/knoflooksaus

*Tussengerechten*

………………….**Heldere bouillon met groenten**

Heldere bouillon met verse groenten   
………………… **Knolselderij soep**

Gebonden romig/preiringetjes

*Hoofdgerechten*  
………………….**Gevulde ananas**

Met fruit en kerriesaus en kaas gegratineerd en een timbaaltje van witte rijst

…………………..**In de oven gegrilde paprika**

Gevuld met groenten van het seizoen, bulgar en rijst overgoten met kaas en met pasta en roomsaus

*Nagerechten*

…………………..**Dame blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus

*………………….****Surprise chocolate Plate***

*Chocolade brownies, bavarois van chocola en chocolademuffin met stracciatella-ijs*

………………….**Crème brûlée**

Gemaakt van vanille met aardbeien, bolletje vanille-ijs

**À la Carte – Koude Voorgerechten**

……………. **Rundercarpaccio  €11,75**

*Zeer dungesneden ossenhaas met een basilicumcrème, pijnboompitten, Pecorino kaas en een dressing van honing en mosterd*

……………. **Tapas Plate**  **€11,25**

Verschillende hapjes van zalm, Black Tiger, Ardennerham gefrituurde champignons, taartje van gerookte hoenderfilet met een gel van balsamico en tomatenbasilicum.

……………. **Vitello tonnato en garnalen €11,75** Fijn gesmoorde kalfshaas met tonijnmayonaise

……………. **Zalm duo graved lacks en zalmtaraar €11,50**

Yoghurt crème/wasabi/en kerrie parels …………….**Hollandse garnalen**  **€10,25**

Hollandse garnalen, gesnipperd uitje en bouquet van sla en kerrie-mayonaise/wiskeysaus

**À la carte – Warme voorgerechten**

…………….**Champignons zoals in de Dordogne €9,75**

Krokant gebakken champignons in een laagje van   
 bierbeslag geserveerd met een pittige knoflooksaus

…………….**Gegratineerde mosselen en/of slakken €10,75**

*Keuze uit mosselen, gamba's of slakken. Alle drie   
 voorzien van een samenstelling met fijngesneden*

*Champignons, prei en ui. Gegratineerd in kruidenboter*

…………….***Gebakken gebakken duivenfilet €10,75***

*Getra getrancheerde filet van duif met een gelei van rode wijn en druivenpartjes met mesclun sla*

**À la carte – Soepen**

……………. **Heldere bouillon met groenten €4,75**

Heldere bouillon met verse groenten   
en ossenstaartvlees

……………. **Champignons roomsoep €5,50**

Champignonroomsoep met fijngesneden prei en gebakkenchampignons

……………. **Mosterdroomsoep €5,50**

Lichtzoete en zurige roomsoep met uitgebakken spekjes /room

……………. **Knolselderij soep €5,75**

Gebonden romig/gevuld met spekjes

……………. **Franse uiensoep €5,75**

Klassieker/uien /crouton met kaas

***U kunt (als senior) ook kleinere porties bestellen***

***van 100 of 200 gram. Geeft u dit even aan. In overleg***

***is er heel veel mogelijk U kunt dan toch van onze***

***specialiteiten genieten.***

**À la Carte – Hoofdgerechten vis**

……………. **Gebakken baarsfilet €22,50**

Op de huid gebakken zeebaars/couscous/ tomaten basilicumsalsa

……………. **Gesmoorde zalmlende €22,50**

In roomboter gebakken/ kreeftensaus /gegrilde reuzengarnaal

……………. **Gebakken heilbotfilet €23,50**

Heibotfilet/saus van gepofte paprika/ zongedroogde tomaatjes

**À la Carte – Hoofdgerechten grill**…………….**Tournedos van de haas (surf en turf) €29,50**

Gegrilde Ierse biefstuk van de haas/ Reuze garnalen

…………….**Gegrilde entrecôte 250 gram** **€23,50**

Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram €4,50 extra!

…………….**Gegrilde rib-eye 250 gram €23,50**

Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram €4,50 extra!

…………….**Porter house steak 500 gram €26,50**

The King of the T-**Bone**. Geserveerd met kruidenboter

…………….**Gegrilde lamsracks a 300-350 gr €34,50**

Lamskroon/ honingtijmsaus

…………….**Kalfsentrecote (240 gr) €28,50**

Gerilde kalfs entrecote/appel calvadossas/gekarameliseerde appeltjes

…………….**Spies “De Postkoets” €21,50**

Een spies voorzien van vier soorten vlees: paprika, ui en spek. Geserveerd met stroganoffsaus

…………….**Gebraiseerde spareribs €19,50**

Gegrild en gebraiseerde varkensvleesribben. Met een ketjap-chilimarinade/BBQ saus

…………….**Short ribs €24,50**

*600 a 700 gram* rundvlees ribben zacht gegaard met laurier en pepertjes/ jus

**Grilled spiezen:**

…………….**Spies Kip Hawaï €17,25**

Spies met kipfilet met ananas /fruit paprika en madras-saus

…………….**Saté van ossenhaas €18,50**

Medaillons van de haas/geregen op een spies met een pepersaus

…………….**Varkenshaas oesters met bacon aan spies €19,25**

Champignonroomsaus/zacht gegaard bacon/champignons

**À la carte – Hoofdgerechten vlees** (gebakken, gebraiseerd)

…………….**Holsteiner schnitzel** **€16,75**

Met gebakken champignons, ui, ei en een tomaten-paprikasaus

…………….**Gebraiseerde spareribs €18,50**

Gegrilde en gebraiseerde varkensvleesribben met een ketjapchilimarinade en een scherpe tomatensaus

**À la carte – Senioren gerechten**

…………….**Tongrolletjes met Black Tiger** **€18,50**

Gebakken witvis voorzien van een oestersaus en Black Tiger

……………. ***Duo van zalm en biefstuk €21,50***

*Een voortreffelijke combinatie van de zee en het land op één bord met een bijpassende hollandaisesaus*

**Sweet ´Big and teasty´**

…………….**Spies Onwies** 1 KG- in 2 x geserveerd **€32,50**

In onze bistro is er natuurlijk altijd één topper! 1000 gram ossenhaas met saus naar keuze

**À la carte – Specialiteiten**

Voor 2 personen (dit is ook voor 1 persoon mogelijk)

…………….**Chateau briand €23.50 p.p**

Een dubbele biefstuk (van de haas) gebakken en afgeblust metrode wijn. Geserveerd met groenten van paprika, .champignons en ui.

…………….**Runde stoofpotje** **€18,50 p.p.**

Zacht gegaarde rundvlees met bonen, champignons, ui, paprika en met aardappelpuree.

…………….**Boeuf stroganoff € 18,75 p.p.**

*In een pannetje geserveerd, gebakken ossenhaasstukjes met*

*stroganoffsaus en pilav rijst.*

**Wildspecialiteiten:**

…………….**Hertenbiefstuk €26,50**

mooi mals edel vlees met een jus van rode wijn/chocola/bospadden stoelen

…………….**Gebakken eenden borstfilet €18,75**

Mals zacht rosé vlees / sinaasappelsaus

…………….**Hazenrugfilet €26,50**

2 hazenrugfilets/gebraseerd/rozijnensaus

**À la carte – Voor de allerkleinsten**

…………….**Bert & Ernie menu €8,50**

Biefstukje van de grill met knoflooksaus

…………….**Cars menu €6,75**

Kipfilet, friet, rauwkost en appelmoes

…………….**Dora menu €6,75**

Varkenshaasje in roomsaus, friet, rauwkost en   
 appelmoes

…………….**Donald Duck €6,75**

Saté, friet, rauwkost en meloen

**Extra’s :**

..... ….. Kruidenboter € 0,75

..... …. Frites € 1,00

..... …. Garnituur (champignons, ui en spek) € 1,50

..... …. warme groente boontjes en mix van groentenl € 1,75

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.**

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.**

**Extra opmerkingen voor uw reservering:**

**À la Carte – Nagerechten**

*…………….****Tiramisu €6,75***

Huisgemaakte tiramisu van de cheffin/ koffiestroop /mokka ijs

*…………….****Crème brûlée €6,75***

*Vanille crème afgebrand met suiker /vanille-ijs/caramelsaus*

*…………….****Triple chocolate €8,75***

*Ultiem chocoladedessert/drie uitvoeringen/chocolademousse/mousse witte chocoladeroom/chocoladegelei en crumble*

*…………….****Cheese cacke €6,75***

*Salted caramel marble /met gezouten karamel/ boter biscuitbodem/*

*Saus van roodfruit*

*…………….****Lava cake €6,75***

*Zachte cake met lopende chocolade saus*

*…………….****Sinaasappelbavarois €6,75***

*Bavarois van sinaasappel/chocoladesaus/crumble/frambozenijs*

…………….**Dame blanche €6,75**

Zoals u gewent bent vanille-ijs/ warme chocoladesaus

*…………….****Coupe Bistro €6,25***

*Bananenijs /stracciatella ijs/ advocaat /caramelsaus*

**Koffie suggesties**

…………….**Irish Coffee €6,75**

Koffie met Irish-whisky, bruine suiker

en slagroom

…………….**Spanish Coffee €6,75**

Koffie met Tia Maria, bruine suiker

en slagroom

…………….**French Coffee €6,75**

Koffie met Grand Marnier, bruine suiker

en slagroom

…………….**talian Coffee €6,75**

Koffie met Amaretto, bruine suiker

en slagroom

…………….**D.O.M. €6,75**

Koffie met D.O.M. Benedictine, bruine suiker

en slagroom

**TOELICHTING**

..........(s.v.p. aankruisen en aantallen opgeven

**TOELICHTING**

..........(s.v.p. aankruisen en aantallen opgeven

**Digestieven**

**Cointreau € 5,50**

**Amaretto Disaronno € 4,00**

**Drambuie € 5,50**

**Grand Marnier € 5,50**

**Calvados € 5,50**

**Courvoisier VSOP € 6,75**

**Remy Martin VSOP € 6,75**

**Daniel Bouju VSOP € 6,75**