



Bistro De Postkoets

Blankenburg 4a 7481 DX Haaksbergen - tel. 053 5728794 - www.bistrodepostkoets.nl - info@bistrodepostkoets.nl

Geachte heer/mevrouw, Kerst2023

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 ala carte kaart en/of onze vier verschillende voorgestelde vier-gangenmenu's.

Op de volgende pagina's kunt u zelf alvast rustig een keuze maken voor uw diner op eerste of tweede kerstdag binnenkomst vanaf 1500 kunt reserveren naar 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 uw kerstkaart tijdig in verband met de verwachte drukte en/of telefonisch als u toch op de dag uw keuze wilt maken maar dat uw reservering wel genoteerd is.

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

Vergeet u niet op te geven wanneer en met hoeveel personen u komt.

De heer / mevrouw:

Adres:

Postcode:

Plaats:

Telefoon:

Email:.....

Reservering voor:

Eerste Kerstdag (25 december 2023)

Vanaf 15 uur zijn we open

Tijd binnenkomst is

.....

Met personen

Tweede Kerstdag (26 december 2023)

Vanaf 15uur zijn we open

Tijd van binnenkomst is

.....

Met personen

Viergangen menu 1

Tapas Plate

Verschillende hapjes van zalm, Black Tiger, Ardennerham, gefrituurde champignons en nagelhout

Pompoen soep

Met stukjes pompoen en kipfilet reepjes

Gegrilde Ierse entrecote

Een fijn stukje rundvlees vergezeld met kruidenboter

Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus

€ 47,50

TOELICHTING:

. aantal (aankruisen en aantal opgeven)

Viergangen menu 2

Gerookte eendenborstfilet

Een waaier van gerookte eendenborstfilet geserveerd met een sinaasappel dressing

broccoliroomsoep

Gebonden romig

Hertenbiefstuk

Voorzien van cantharel en krachtige wildfond

Crème brûlée

Gemaakt van vanille met aardbeien, bolletje vanille-ijs

€ 55,00

TOELICHTING:

. aantal (aankruisen en aantal opgeven)

Viergangen menu 3

Vitello tonnato

Fijn licht gerookte kalfshaas/tonijnmayonaise/garnale

Mosterdsoep

Mosterd van Dijon met een vleugje gember gerookte zalmblokjes

Gebakken heilbotfilet met zalmfilet

Op de huid gebakken zalm en heilbotfilet, met reuzengarnalen en een tomaten-concasse basilicumsaus

Surprise chocolate Plate

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

€ 47,50

TOELICHTING:

..... aantal (aankruisen en aantal opgeven)

Viergangen menu 4

Pannetje met garnalen

van reuze garnalen en black Tiger

Bisque d'Homard

Kreeftensoep, gevuld met garnaaftjes en room

Duo van zalm en biefstuk

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

Tiramisu

Lekker ouderwets met een koffielikeur saus van het huis

€ 52,50

TOELICHTING:

.....aantal (aankruisen en aantal opgeven)

À la Carte – Koude Voorgerechten

- **Rundercarpaccio** €11,75
Zeer dingesneden ossenhaas met een basilicumcrème, pijnboomspitten, 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** €12,25
Fijn gesmoorde kalfshaas met tonijnmayonaise
- **Zalm duo graved lacks en zalmta** €11,75
Yoghurt crème/wasabi/en kerrie parels
- **Hollandse garnalen en gegrilde tonijn** €12,75
Gegrilde tonijn met zoetzure komkommerparel, Hollandse garnalen, gesnipperd uitje en bouquet van sla en kerrie-mayonaise

À la carte – Lauw/warme salades

- **Australisch gegrilde bavette** €10,50
Samengestelde salade van rode linzen, ketjapsaus en rucola
- **Krokante kipfilet** €9,75
Gemengde slasoorten van onder andere rucola, veldsla en mizuna en gebakken krokante kip.
- **Gebakken duivenfilet** €1,75
Getrancheerde filet van duif met een gelei van rode wijn en druivenpartjes met mesclun sla

À la carte - Soepen

- **Heldere bouillon met groenten** €5,25
Heldere bouillon met verse groenten en ossenstaartvlees en waterkers
- **Champignons roomsoep** €5,75
Champignonroomsoep met fijngesneden prei en gebakken champignons
- **Mosterdroomsoep** €5,75
Lichtzoete en zurige roomsoep met uitgebakken spekjes en room

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

À la carte – Visgerechten

- **Gesmoorde zalmlende** €22,50
In roomboter gebakken (lichte, verrassende rooksmak) geserveerd met een kreeftensaus en een gegrilde reuzengarnaal aan spies
- **heilbotfilet met garnalen** €25,75
fijn gebakken in roomboter en geserveerd met een boterdillesaus

À la Carte –Hoofdgerechten grill

(bereid op de Big Green Egg)

(Een *specialisme* van geselecteerd rundvlees uit Bommelerwaard met zorg bereid op de Big Green Egg)

- **Biefstuk van de haas (surf en turf)** €32,50
Ierse biefstuk van de haas pepersaus/King Prawn
- **Gegrilde entrecote 250 gram** €26,50
Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram € 4,50 extra!
- **Gegrilde ribeye 250 gram** €26,50
Geserveerd met kruidenboter. Liever een groter stuk? Per 50 gram € 4,50 extra!
- **Porter house steak 500 gram** €28, 50
The King of the T-bone. Geserveerd met kruidenboter
- **Spies "de postkoets"** €24,75
Een spies voorzien van 4 soorten vlees, paprika, ui en spek. Geserveerd met stroganoffsaus
- **Spies Onwies** €32,50
In onze bistro is er natuurlijk altijd één topper! 1000 gram ossenhaas met saus naar keuze
- **Spies Hawai** €22,75
Spies met kippendijfilet en rozemarijn/tijm geserveerd met ananas, paprika en madrassaus
- **Saté van ossenhaas** €21,75
Medaillons van de haas geregen op een spies en geserveerd met een pepersaus of champignonsaus

À la carte – Hoofdgerechten vlees (gebakken, gebraseerd)

- **Varkenshaas (spies)medaillons** €19,75
Drie varkenshaasoesters met daarbij een saus geserveerd van champignons
- **"Holsteiner" schnitzel** €16,75
Met gebakken champignons, ui, ei en een tomaten-paprikasaus
- **Gebraseerde spareribs** €19,50
Gegrilde en gebraseerde varkensvleesribben met een ketjapchilimarinate en een scherpe tomatensaus

À la carte – Senioren gerechten

- **Duo van sucade en gegrilde Australische bavette van de Big Green Egg** €21,50
Voorzien van een kalfsjus, gebakken spekjes en gekarameliseerde appeltjes
- **Tongrolletjes met Black Tiger** €21,50
Gebakken witvis voorzien van een oestersaus en Black Tiger
- **Duo van zalm en biefstuk** €23,50
Een voortreffelijke combinatie van de zee en het land op één bord met een bijpassende hollandaisesaus

Als senior, of als u kleinere porties wilt à 100/200 gram.
Geef u dit even aan. In overleg is er een hoop

mogelijk, zodat u toch van onze specialiteiten kunt genieten!

À la carte – Specialiteiten

voor 2 personen (ook voor 1 persoon is mogelijk)

- **Chateau briand** €21,50 pp
Een dubbele biefstuk (van de haas) gebakken en afgeblust met rode wijn. Geserveerd met groenten van paprika, champignons en ui
- **Runde stoofpotje** €16,50 pp
Zacht gegaarde rundvlees met bonen, champignons ui, paprika en met aardappelpuree
- **Boeuf stroganoff** € 18,75 pp
In een pannetje geserveerd, gebakken ossenhaasstukjes met stroganoffsaus en pilav rijst

À la carte – Voor de allerkleinsten

- **Bert & Ernie menu** €9,50
Biefstukje van de grill met knoflooksaus
- **Cars menu** €7,75
Kipfilet, friet, rauwkost en appelmoes
- **Dora menu** €7,75
Varkenshaasje in roomsaus, friet, rauwkost en appelmoes
- **Donald Duck** €7,75
Saté, friet, rauwkost en meloen

Extra's :

- Kruidenboter €
0,75
- Frites €
1,75
- Garnituur (champignons, ui en spek) € 1,75
- warme groente boontjes met bloemkool €
1,75

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.

À la Carte – Nagerechten

- **Dame Blanche** €6,25
Vanille-ijs met warme chocoladesaus
- **Crème brûlée van Irish coffee** €6,25
Een crème van vanille met Irish coffee geserveerd met mokka-ijs
- **Verassingsproeverij voor 2** €8,95
Laat u verassen, een proeverij bestaand uit diverse kleine gerechtjes en ijs
- ... **Crème brûlée van vanille** €6,25
Crème brûlée met een bolletje ijs, verse aardbeien, karamelijs en eigen gemaakte koffiesiroop
- **Cheese cacke** €8,75
boter biscuitbodem/Cheese mouse
Saus van roodfruit
- **Truffon chocolate** € 8,75
Ultiem chocoladedessert/drie uitvoeringen/chocolademousse/mousse witte chocoladeroom/chocoladegelei en crumble
- **Lava cake** €7,75
En een bolletje stracciatella-ijs en vanillesaus
- **Brusselse wafel** €6,75
met warme kersen /Vanille-ijs/warme kersen/mini wafel/
- **Coupe Bistro** €6,25
Met verse vruchten en advocaat- en caramelsaus

Koffie suggesties

- **Irish Coffee** €5,75
Koffie met Irish-whisky, bruine suiker en slagroom
- **Spanish Coffee** €5,75
Koffie met Tia Maria, bruine suiker en slagroom
- **French Coffee** €5,75
Koffie met Grand Marnier, bruine suiker en slagroom
- **Italian Coffee** €5,75
Koffie met Amaretto, bruine suiker en slagroom
- **D.O.M.** €5,75
Koffie met D.O.M. Benedictine, bruine suiker en slagroom

TOELICHTING
..... Aantal
(Aankruisen en aantal opgeven)

Digestieven

