

Heeft u een allergie?

Wij hebben een aparte vegetarische kaart en een allergenenkaart.

Lezersmenu: 2025

WELKOM: INCLUSIEF EEN GLAS WELKOMSTPROSECCO

Voorgerechten

- **Champignons Dordogne (v)**
Krokant gebakken champignons in bierbeslag, geserveerd met warme knoflooksaus.
- **Rundercarpaccio van Ossenhaas**
Met zongedroogde tomaatjes, rucola, pijnboompitjes, olijfsjes en honing mosterddressing.
- **Salade van Krokante Kipfilet**
Laagjes van mesclunsla met krokante kip en een subtiele chilisaus.
- **Tapas Plate**
Gerookte zalm, roze garnaal, kerrievinaigrette, parels van komkommer, Italiaanse worstsoorten, meloen en vistrilogie.
- **Gebakken Geitenkaasje (v)**
Op een bedje van gemengde salade met balsamico dressing.

Tussengerechten / Soepen

- **Groentesoep**
Lichte aromatische soep van seizoensgroenten, zacht gegaard met een vleugje kruiden.
- **Ravioli Spinazie & Cantharellen**
Huisgemaakte ravioli met romige spinazie, gebakken cantharellen en mozzarella, afgewerkt met een vleugje olijfolie.
- **Goulashsoep**
Kruidige Hongaarse soep met mals rundvlees, paprika, ui en aardappel. Hartig en vol van smaak.
- **Franse Uiensoep**
Langzaam gesmoorde uien in rijke bouillon, met knapperige crouton en gesmolten Gruyère.

Hoofdgerechten

- **Huwelijk van Biefstuk & Zalmfilet**
Biefstuk en zalmfilet, met mosterd dragon saus en Black Tiger garnalen.
- **Zeewolf filet**
Duo van witvis en roze garnalen met boterdillesaus.
- **Chateaubriand**
Dubbele biefstuk van de haas, afgeblust met rode wijn, paprika, champignons en ui.
- **Doradefilet met Beurre Blanc**
Perfect gebakken doradefilet met klassieke beurre blanc van boter, witte wijn en sjalotjes, geserveerd met seizoensgroenten.

Desserts

- **Crème Brûlée vanille**
Romige vanillecrème met een knapperig gekarameliseerd laagje, geserveerd met kaneelijs.
- **Tiramisu**
Met koffie likeur en stracciatella-ijs.
- **Dame Blanche**
Klassiek dessert met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.
- **Truffon Chocolate**
Chocolademousse, witte chocoladeroommousse, chocoladegelei en crumble – een ultiem chocoladefeest.

We bieden dit
speciale menu aan
incl. 3 uur onbeperkt
drinken voor
€ 49,⁵⁰ p.p.

Menuprijs inclusief
welkomstprosecco: € 32,⁵⁰ p.p.

Feesten • Partijen • Catering • Barbeque

Bistro
De Postkoets

Blankenburg 4a
7481 DX Haaksbergen
Tel. 053 - 572 87 94
www.bistrodepostkoets.nl





Bistro *De Postkoets*

Feesten • Partijen • Catering • Barbeque

Bistro de Postkoets | Blankenburg 4a | 7481 DX Haaksbergen

Tel. 053 - 572 87 94 | www.bistrodepostkoets.nl