

Specialiteiten voor 2 personen

(Ook mogelijk voor 1 persoon)

Chateaubriand € 32,50 p.p.
Dubbele biefstuk van de haas, afgeblust met rode wijn en geserveerd met paprika, champignons en ui.

Boeuf Stroganoff € 25,75 p.p.
In een pannetje geserveerd, met gebakken ossenhaas en stroganoffsaus, vergezeld van pilavrijst.

Heeft u een allergie?
Onze aparte allergenenkaart biedt ook vegetarische gerechten

Creatief en uitdagend!

Onze keukenbrigade gaat de uitdaging aan om van elk gerecht iets bijzonders te maken, met oog voor detail en passie voor smaak!

HET NIET TE KIEZEN MENU!!!

Vier-gangen: € 38,50 | Vijf-gangen: € 42,50 | Zes-gangen: € 45,50

Senioren hoofdgerechten

Tongrolletjes met Black Tiger-garnalen € 23,50
Gebakken witvisrolletjes, vergezeld van een romige kreeftensaus en sappige Black Tiger-garnalen.

Gebakken eendenborstfilet € 25,50
Mals rosé gebakken eendenborst, perfect in balans met een frisse sinaasappelsaus.

Duo van zalm en biefstukjes € 25,75
Een smaakvolle combinatie van zalm en malse biefstuk, geserveerd met een rijke botersaus.

Gevulde paprika met gehakt en diverse groenten € 23,50
Gevulde paprika boordevol smaak, met gehakt en groenten, geserveerd met wilde rijst en een kruidige paprikasaus.

Stoofpotje van rundvlees (per persoon) € 22,75
Zacht gegaard rundvlees met bonen, champignons, ui en paprika, geserveerd met romige aardappelpuree.

Bistro De Postkoets American burgers

Burger de luxe € 18,75
Sappige Angusburger, met een gebakken ei, knapperige ui, spek en gesmolten cheddarkaas.

Vegaburger € 15,75
Knapperige vegaburger, belegd met cheddar, sla en een heerlijke burgersaus.

Cheeseburger € 15,75
100% runderburger met cheddarkaas

Double Burger € 16,75
Twee keer 180 gram sappig Angusvlees, perfect gebakken voor de echte vleesliefhebber.

Double Chicken Burger € 16,75
Dubbele crispy kipfiletburger (2 x 125 gram), voor de ultieme kipburgerervaring.

*Je kan de burgers
zelf samenstellen!*

*De burgers worden
geserveerd met frietjes
en belegd met
sla, tomaat, augurk
en standaard onze
American saus.*



À la carte

Bistro De Postkoets

Feesten • Partijen • Catering • Barbeque

**Voor uw catering in Hengelo, Eibergen, Enschede
of verjaardag, feest of trouwerij kunt u
ook bij Bistro de Postkoets terecht!**

Kijk op onze site www.bistrodepostkoets.nl voor meer informatie.

Voorgerechten

Rundercarpaccio met truffelmayonaise en Pecorino

Dun gesneden ossenhaas met een basilicumcrème, gegrilde pitten en de luxe van Pecorino. Een explosie van smaken, afgemaakt met een delicate honing-mosterddressing die de perfecte balans biedt.

Tapas plate

Een feest voor de zintuigen! Laat je verleiden door een selectie van de meest verfijnde delicatessen: van gerookte zalm en paling tot sappige Black Tiger-garnalen. Deze tapasschotel is een culinaire reis vol verrassingen.

Vitello tonnato, kalfsmuis met tonijnstukjes

Een hemelse combinatie van lichtgerookte kalfshaas, omhuld met romige tonijnmayonaise en garnalen. Dit gerecht is de perfecte samensmelting van land en zee, een symfonie van smaken op je bord.

Brioche met een ceviche van warmgerookte pulled zalm & garnalen

Geniet van een luxe variatie van brioche rijkelijk belegd met rokerige zalm, reuzengarnalen, afgewerkt met wasabiparels en truffelmayonaise. Een verfijnde start van je culinaire avontuur.

Pulled pork slider

Kleine zachte buns gevuld met malse pulled pork, frisse sla en onze zwarte barbecuesaus

Lauwwarme salades

Warme geitenkaas & Italiaanse pastasalade

Een betoverende mix van zongedroogde tomaten, rucola en een hint van frambozengelei. Dit gerecht is een ware ode aan de Italiaanse keuken, met een verrassende twist.

Krokante kip, gebakken in bierbeslag

Krokante kip, perfect gebakken en geserveerd op een bedje van frisse sla. Deze salade combineert hartigheid met een explosie van texturen.

Spinazieravioli met champignons (cantharellen)

Huisgemaakte ravioli met romige spinazie, gebakken cantharellen en mozzarella, afgewerkt met een vleugje olijfolie.

Warm & Koud Gecombineerde Voorgerechten

Champignons zoals in de Dordogne

Krokant gebakken in een perfect laagje bierbeslag, geserveerd met een pittige knoflooksaus die je smaakpapillen wakker schudt.

Gegratineerde mosselen

Mosselen met een luxe combinatie van fijngehakte champignons, prei en ui, overgoten met een rijke kruidenboter. Een waar festijn voor de liefhebber!

Pannetje met garnalen 31/40

Sappige Black Tiger-garnalen geserveerd met champignons en prei in een smeuïge kruidenboter. Perfect voor de echte liefhebber van zeevruchten.

Gegratineerde slakken

Een klassiek gerecht, geserveerd met champignons, prei en kruidenboter voor een authentieke smaakervaring die je zintuigen zal betoveren.

Tussengerechten

Champignonroomsoep

Een romige, verrukkelijke soep, vol met gebakken bospaddenstoelen en een wolkje opgeklopte room. Een heerlijke opwarmer!

Mosterdroomsoep

Een unieke, licht zoetzure mosterdsoep met knapperige uitgebakken spekjes. Dit gerecht zal je verrassen!

Heldere bouillon met rundvlees

Een heldere bouillon boordevol vers geplukte groenten, gegaard rundvlees en een scheutje Madeira. Comfort in een kom!

Franse uiensoep

Een klassieke, rijk gevulde uiensoep, gratineerd met kaas op een knapperige crouton. Een waar genot.

Goulaschsoep

Rijkelijk gevuld met paprika, uien, tomaten, kleine stukjes aardappelen en rundvlees.

Hoofdgerechten & Big Green Egg-bereidingen

Tournedos van de haas (Surf & Turf) à 275 g

Een perfect gegrilde Ierse biefstuk, vergezeld van reuzengarnalen, met truffeljus op basis van jus de veau met een hint van lavendel. Een luxueuze ervaring voor de fijnproever.

Gegrilde entrecôte (250g)

Entrecôte die smelt op je tong, geserveerd met kruidenboter. Een sublieme keuze voor de echte steakliefhebber. Durf je meer? Per 50g extra: € 4,50.

Gegrilde ribeye (250g)

Perfect gegrild en geserveerd met kruidenboter. Deze steak biedt een explosie van smaken. Durf je meer? Per 50g extra: € 4,50.

Porterhouse steak (500g)

De koning der steaks, geserveerd met rijke kruidenboter. Voor de echte vleesliefhebbers een onvergetelijke maaltijd!

Gegrilde lamsrack (300-350g)

Sappige lamskroon, overgoten met een honing-tijmsaus. Een symfonie van smaken die je niet wilt missen.

Kalfsentrecôte (240g)

Gegrild en geserveerd met een verfijnde appel-calvadossaus en gekarameliseerde appeltjes. Een waar feest voor je smaakpapillen!

Spies ‘De Postkoets’

Een robuuste spies met vier soorten vlees, paprika, ui en spek, geserveerd met een rijke stroganoffsaus. Perfect voor de avontuurlijke eter.

Gebraiseerde spareribs

Smaakvolle varkensribben, gegrild en gebraiseerd in een ketjap-chilimarinate, geserveerd met barbecuesaus. Een explosie van smaken!

Gegrilde spiesen

Saté van ossenhaas

Medaillons van ossenhaas aan een spies, geserveerd met een pittige pepersaus. Een waar genot voor de vleesliefhebber!

Spies van varkenshaasoesters met bacon

Malser dan mals, met champignonroomsaus en knapperige bacon. Een combinatie die je niet wilt missen!

Schnitzel ‘uit de pan’

Perfect gebakken schnitzel met een romige saus. Een klassieke favoriet, die nooit teleurstelt.

Specialiteiten voor 1 persoon

Roerbak-kipsaté

Kipfilet Hawaï met kerriesaus, gember en oestersaus, geserveerd met wilde rijst. Een exotische ervaring!

Kalfslever ‘Sandringdam’

Een klassieker met gebakken spek, ui en appeltjes. Een authentiek gerecht met een luxe twist.

Gegrillde spies van bavette

Gemarineerde bavette met spek, overgoten met jus de veau met lavendel. Pure verwennerij voor de fijnproever!

Spies ‘Onwies’ (1kg)

Voor de grote eters: 1 kilogram ossenhaas, in twee rondes geserveerd, met een saus naar keuze. Durf jij de uitdaging aan?

Visgerechten

Vispies De Chef

Malse tongrol, Black Tiger-garnalen en zalmfilet met saffraansaus, geserveerd met pasta en spinazie. Een zee van smaken!

Doradefilet met beurre blanc

Perfect gebakken doradefilet, overgoten met een klassieke Franse beurre blanc-saus van boter, witte wijn en sjalotjes. Licht, romig en verfijnd, geserveerd met seizoensgroenten.

Gebakken zalmlende

In roomboter gebakken, geserveerd met kreeftensaus en een gegrilde reuzengarnaal. Luxe op je bord!

Zeewolffilet met Black Tiger-garnalen

Perfect gebakken zeewolffilet met boterdillesaus en een Black Tiger-spies. Een verfijnde keuze voor de visliefhebber!

Zeetong

Perfect gebakken zeetong, geserveerd met een verfijnde beurre blanc-saus en seizoensgroenten. Elegant, licht en vol van smaak – een ware traktatie voor de liefhebber van vis.