

Heeft u een allergie?

Wij hebben een aparte vegetarische kaart en een allergenenkaart.

Lezersmenu: 2026

Menu 55 (All-in)

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, olijfs en honing mosterddressing.
- **Salade van krokante kipfilet**
Laagjes van mesclunsla met krokante kip en een subtiele chilisau.
- **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.

Tussengerechten/soepen

- **Groentesoep**
Lichte aromatische soep van seizoensgroenten, zacht gegaard met een vleugje kruiden.
- **Spinazieravioli met champignons (cantharellen)**
Huisgemaakte ravioli met romige spinazie, gebakken cantharellen en mozzarella, afgewerkt met een vleugje olijfolie.
- **Goulaschsoep**
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.

Menuprijs inclusief
welkomstprosecco: € 39,50 p.p.

Hoofdgerechten

- **Huwelijk van biefstuk & zalmfilet**
Biefstuk en zalmfilet, met mosterd dragonsaus en Black Tiger-garnalen.
- **Gebakken zalmlende**
In roomboter gebakken, geserveerd met kreeftensaus en een gegrilde reuzengarnaal. Luxe op je bord!
- **Chateaubriand**
Dubbele biefstuk van de haas, afgeblust met rode wijn en geserveerd met paprika, champignons en ui.
- **Doradefilet met beurre blanc**
Perfect gebakken doradefilet met klassieke beurre blanc-saus van boter, witte wijn en sjalotjes.
- **Gegrilde entrecôte (250g)**
Entrecôte die smelt op je tong, geserveerd met kruidenboter. Een sublieme keuze voor de steakliefhebber.
Vraag naar onze variant die we vegan of vegetarisch aanbieden

Desserts

- **Crème brûlée vanille**
Romige vanillecrème met een knapperig gekarameliseerd laagje, geserveerd met kaneelijs.
- **Tiramisu**
Met koffielikeur en stracciatella-ijs.
- **Dame blanche**
Klassiek dessert met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom.
- **Truffon Chocolate**
Chocolademousse, witte chocoladeroommousse, chocoladeglei en crumble – een ultiem chocoladefeest.

We bieden dit
speciale menu aan
incl. 3 uur onbeperkt
drinken voor
€ 55,- 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