



**IT
POST
HÛS**
ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

POST- EN TELEGRAAFKANTOOR

RESTAURANT IT POSTHÛS IS GEVESTIGD IN HET OUDE POST- EN TELEGRAAFKANTOOR VAN MAKKUM. HET GEBOUW IS RUIM 150 JAAR OUD EN RIJST STATIG OP AAN DE KOP VAN HET PLEIN. AAN DE ACHTERKANT GRENST DE OUDE ZUIDERZEEDIJK VANWAAR U ZICHT HEEFT OP DE NOORDWAARD EN HET IJSSELMEER.

REGIONAAL EN BIOLOGISCH

Wij koken met de mooiste, meest verse ingrediënten. Een groot deel van onze producten komt uit de regio, is biologisch en waar mogelijk duurzaam. Deze producten hebben wat meer aandacht nodig en verdienen dit ook, hierdoor kan echter de wachttijd iets oplopen bij drukte. Wij hopen hierbij op uw begrip.

SEIZOENSGEBONDEN PRODUCTEN

Ook werken wij vaak met seizoensgebonden producten, deze staan niet vermeld op onze menukaart, de bediening vertelt het u graag.

GROEPEN

Voor groepen vanaf 12 personen hebben wij een keuzemenu. Vanwege de bewerkelijkheid van onze producten is dit de enige mogelijkheid om de kwaliteit van de gerechten te kunnen waarborgen.

Heeft u haast geef het dan bij ons aan, dan proberen wij hier zo goed mogelijk rekening mee te houden.

VEGETARISCH

Alle gerechten met dit logo  zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch gemaakt worden.

ALLERGIE

Heeft u een allergie, vraag dan de bediening naar de allergenenkaart. Let op: Wij kunnen nooit 100 % uitsluiten dat er sporen van allergenen voorkomen in onze gerechten.

GRATIS WIFI

Netwerk: Posthûs Gast



ITPOSTHUSMAKKUM

Like en deel onze Facebookpagina,
maandelijks hebben wij leuke winacties!

NAAST EEN (WALKING) DINER OF BORREL. KAN IT POSTHÛS U NOG VEEL MEER BIEDEN!

Wist u dat wij ook catering en lunches kunnen verzorgen, zowel voor bedrijven als voor particulieren? Verder kunt u It Posthûs afhuren voor feesten en partijen, vergaderingen, evenementen, rouw- en andere bijeenkomsten. Ook kunt u bij ons genieten van een high tea, high wine of high beer. Dit alles verzorgen wij op basis van maatwerk, dus neem gerust contact met ons op zodat wij uw wensen en onze mogelijkheden met elkaar kunnen bespreken.

PRIVATE DINING IN DE SERRE

Mogelijk voor grote en kleine groepen. Vraag naar de mogelijkheden.

MAATSCHAPPELIJK VERANTWOORD Ondernemen (MVO)

Bij It Posthûs willen we graag onze maatschappelijk verantwoording nemen als ondernemers. Daarom proberen wij waar mogelijk te werken met Fairtrade producten en willen we voedselverspilling minimaliseren door onder andere frites niet meer standaard bij elk hoofdgerecht te serveren. Onze ervaring is dat de gerechten die wij serveren op zichzelf voldoende zijn qua porties (bij een 3-gangen menu, of meer), maar indien u wilt kunt u (h)eerlijke frites bijbestellen. Wij hebben de afgelopen periode gemerkt dat niet alle gasten frites bijbestellen en wij op deze manier minder frites hebben hoeven weggoien.

WATER BIJ IT POSTHÛS

EduKans en Stenden University zijn een samenwerking aangegaan en hieruit is het idee ontstaan voor een "Real World Learning Restaurant". Hierin bouwen Keniaanse weeskinderen restaurantvaardigheden op en worden voorbereid op een toekomst in de gastronomie. It Posthûs werkt hier graag aan mee en dat houdt in dat wij voor een karaf kraanwater € 2,25 vragen, waarvan € 1,00 naar het Learning Restaurant gaat.

FAIRTRADE MAX HAVELAAR BIJ IT POSTHÛS

Stichting Max Havelaar helpt kleine producenten in ontwikkelingslanden, zodat ze kunnen leven van hun werk en kunnen blijven investeren in een duurzame toekomst voor betere arbeidsomstandigheden van de arbeiders en zorgt ervoor dat er geen kinderarbeid plaatsvindt. Wij werken dan ook graag met Fairtrade producten die wij kunnen verwerken in onze gerechten, zoals kokosmelk, rijstsoorten, sojaproducten, noten, honing en bepaalde groenten en fruit.



BARBECUE

Bij mooi weer organiseren wij ook regelmatig een bbq op ons terras!

WILT U OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN IT POSTHÛS NIEUWS?

Volg ons via Facebook of kijk op ons vernieuwde website (itposthus.nl)



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

MENUKAART

3 - GANGEN KEUZEMENU 36.00

Maak uit de voor-, hoofd- en nagerechten uw keuze en stel zelf uw 3-gangen menu samen.

4 - GANGEN VERRASSINGSMENU 41.50
5 - GANGEN VERRASSINGSMENU 45.00

Onze chef stelt met zijn keukenbrigade een heerlijk verrassingsmenu samen van dagverse producten waarmee wij u graag verwennen (alleen per tafel te bestellen).

WIJN- EN BIERARRANGEMENTEN

	3 GANGEN	4 GANGEN	5 GANGEN
WIJNARRANGEMENTEN	18.50	23.50	27.50
BIERARRANGEMENTEN	13.50	17.50	20.50
3-GANGEN "BOB" WIJNARRANGEMENT	12.50		

Naast het "BOB" wijnarrangement, hebben we ook heerlijke alcoholvrije wijn in ons assortiment.

IETS TE VIEREN?

CHAMPAGNE VANAF 45.00



ITPOSTHUSMAKKUM

OM TE STARTEN OF BIJ DE BORREL

GRISSINI OLIO D'OLIVA

Knapperige broodstengels op basis van olijfolie, geserveerd met aioli.

PER PORTIE **1.75**

PORTIE OLIJVEN

Huisgemarineerde olijven met zachte geitenkaas.

PER PORTIE **3.25**

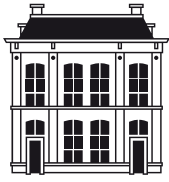
PORTIE SARDIENTJES (IMPERIAL)

Een heerlijk haringachtig visje afkomstig uit de wateren nabij Sardinië.

PER PORTIE **4.75**

PLANKJE DESEMBROOD VAN DE LOKALE BAKKER (KLUFT) PER PERSOON **3.50**

Ambachtelijk bereid brood met diverse huisgemaakte dips.



**IT
POST
HÛS**
ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

VOORGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

10,50

STEAK TARTAAR OP (EIGEN)WIJZE

balsamico | cornichon | kwartelei | mayonaise van verse basilicum

Tartaar XL € 16,50

Steak tartaar is een klassiek voorgerecht van fijngehakt rundvlees. Wij hebben gekozen voor onze eigen variant. Een Cornichon is een klein augurkje.

Wijn: Pasqua, Pinot Grigio rosé

Bier: Gulpener, Chateau Neuborg

ZALM

citrus-vinaigrette | wasabi-mayonaise | komkommer | hangop | aardappelchips

Onze zalm is circa 8 uur koud gerookt bij een temperatuur van onder de 20 graden. De zalm is vooraf ingewreven met grof zeezout. De rookmot die wij gebruiken is een mengeling van beuken en eiken.

Wijn: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

Bier: Gulpener, Ur-Weizen

ZACHTE GEITENKAAS

parelcouscous | komkommer | hangop | zwarte olijf | tomaat

Parelcouscous, ook wel Israëlische couscous genoemd, heeft een dikkere vorm dan de originele couscous en wordt ook gemaakt van grofgemalen gries van durumtarwe.

Wijn: Fritz Fisk, Riesling Trocken

Bier: Gerardus, Blond

THAISE BOUILLON

garnalen | citroengras | kokos | koriander

De bouillon is op basis van gevogelte met een frisse smaak van citroengras.

Wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Bier: Maallust, Tripel



ITPOSTHUSMAKKUM

HOOFDGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

22,50

KABELJAUW

luchtige beurre blanc | citroen | kerrie

Beurre blanc is een saus uit de Franse keuken van koude boter, citroen, witte wijn en sjalot.

Wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Bier: Gulpener, Chateau Neuborg

MAKREELFILET

ratatouille | tomaat | knoflook

Wijn: Luis Cañas, Rioja Blanco

Bier: Gerardus, Blond

TORTA DI VERDURA

quinoa krokantje | bitterbal | geroosterde groenten

Torta di Verdura is een Italiaans gerecht bereidt uit room, eieren en verse groenten.

Wijn: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

Bier: Gulpener, Chateau Neuborg

KIP (GILDEHOEN. DUURZAAM)

rode wijn | thijm | knoflook | zilverui

Wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Bier: Gulpener, pilsener

DIAMANTHAAS

rode port | sjalot | rozemarijn

Deze zeer malse biefstuk bevindt zich aan voorkant van het rund en is het meest reine deel, volgens de orthodoxe joden. Vandaar ook wel Jodenhaas genoemd. Rood gegeten is hij het lekkerst.

Wijn: OPI, Malbec

Bier: Maallust, Tripel

STEAK VAN DE WEEK

Regelmatig wisselende steak uit eigen regio.

Tip van de Chef



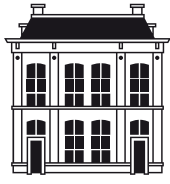
DRY AGED GERIJPT REGIONAAL RUNDVLEES

Ons dry aged vlees is afkomstig van regionaal rund en is circa 35 dagen op het bot gerijpt, onder luchtgedroogde omstandigheden, hierdoor wordt het vlees botermals en droogt het vlees gemiddeld 18% in.

(BEPERKT AANBOD)

32.50

DAGPRIJS





**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

MAALTIJDSALADES

VEGANISTISCH 	18.50
IBERISCHE HAM (18 MAANDEN GERIJPT)	18.50
KOUD GEROOKTE ZALM	18.50

BIJGERECHTEN

(H)eerlijke frites van eigen bodem	 2,25	 4,00
Mayonaise vol & romig (glutenvrij)	0,50	1,00

ONZE HUISGEMAAKTE MAYONAISES:

Aioli	1,50
Wasabi-mayonaise	1,50
Basilicum-mayonaise	1,50
Truffel-mayonaise	2,00



ITPOSTHUSMAKKUM

NAGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

7,00

CHEESECAKE

mango | witte chocolade

Wijn: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

Bier: Gerardus, Blond

MELOEN

sorbetijs | yoghurt | mojito (alcoholvrij)

De Mojito is een cocktail met rum, limoensap, rietsuiker, spuitwater en munt met veel ijs en vind zijn oorsprong op Cuba. De Mojito was van origine bedoeld als medicijn. Wij hebben een alcoholvrije variant gemaakt en de rum weggelaten.

Wijn: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

Bier: huisgemaakt rosé bier

PARFAIT

kokos | ananas | pina colada (alcohol)

Parfait ook wel stilstaand ijs genoemd, het is een luxe ijssoort die zonder machine gemaakt kan worden. Pina Colada is een alcoholische cocktail op basis van witte rum, ananassap en kokosmelk (de nationale drank van Puerto Rico).

Wijn: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

Bier: Wieninger, Natur Radler

EXTRA NAGENIETEN

KOFFIE COMPLEET

7,00

Koffie of thee naar keuze met lekkernijen, Makkumer likeur en slagroom

KAASPLATEAU

9,50

Een selectie kazen uit eigen regio oude nagelkaas van kaasboerderij de Nylander, reade jutter van Terschelling, geitenkaas (lytse grise) van Doetie uit Jubbega, een blauwschimmel uit Wolvega en een boerenkaas met beerenburg uit Tijnje geserveerd met jam van Esther.

De jam is hier ook te koop, de opbrengst gaat naar KiKa

meerprijs in een menu + € 2,50