



**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
BIERRANGEMENTEN	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

Huisgemaarineerde olijven met zachte geitenkaas.

PER PORTIE **3.25**

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

11,00

3-GANGEN KEUZEMENU

OSSENWORST

savora mosterd | hoeve-ei | zoetzuur | rode ui | radijs

wijntip: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

biertip: Gulpener, Chateau Neuborg

KNOLSELDERIJ

gepofte knolselderij | kastanje | truffel-vinaigrette | gebrande hazelnoot

wijntip: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

biertip: Gerardus, Blond

KOUD GEROOKTE ZALM

venkel | zilte groente | sambai-vinaigrette | waterkers | gepofte quinoa

wijntip: Fritz Fisk, Riesling Trocken

biertip: Gerardus, Blond

HEILBOT

miso | beurre blanc | enoki

wijntip: Luis Cañas, Rioja Bianco

biertip: Gulpener, Chateau Neubourg



ITPOSTHUSMAKKUM

HOOFDGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

22,50

KROKANTE SUSHI 🍣

sushirijst | zeewier | groente | wasabi | rode kool

wijntip: Fritz Fisk, Riesling Trocken

biertip: Gerardus, Blond

ONZE
HOOFDGERECHTEN
ZIJN GEPORTIONEERD
OP EEN 3-GANGEN
KEUZEMENU

KABELJAUWFILET

saffraan | bospeen

wijntip: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

biertip: Gulpener, Chateau Neuborg

DIAMANTHAAS

rode port | balsamico uitjes | rozemarijn-olie

wijntip: OPI, Malbec

biertip: Maallust 1818

KALFSENTRECOTE

jus de veau | truffel

wijntip: Torrevento, Negroamaro

biertip: Maallust Tripel

COQ AU VIN 2.0

eigen jus | rode wijn | buikspek

wijntip: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Merlot

biertip: Gerardus Dubbel

CHEFS
SPECIAL

DAGPRIJS

Dit kan een voor-, -
hoofd- of nagerecht zijn.



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

BIJGERECHTEN

(H)eerlijke frites van eigen bodem
Mayonaise vol & romig (glutenvrij)

		
	2,25	4,00
	0,50	1,00

ONZE HUISGEMAAKTE MAYONAISES:

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



ITPOSTHUSMAKKUM

NAGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

7.00

CRÈME BRÛLÉE

sinaasappel | tonkabonen

wijntip: Gérard Bertrand, Banyuls

biertip: Gerardus Dubbel

PAVLOVA 2.0

meringue | yuzu | zwarte bessen | mascarpone

wijntip: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

biertip: Gerardus Blond

SEMI FREDDO

yoghurt | honing | witte chocolade | basilicum

wijntip: Pedro Ximénez, Sherry

biertip: Maallust Tripel

EXTRA NAGENIETEN

KOFFIE COMPLEET

7.00

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

KAASPLATEAU

9.50

Een selectie internationale en regionale kazen, geserveerd met jam van Esther.

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

Wij vragen voor het kaasplateau een meerprijs van € 2,50 in een menu



**10 OF 20 JAAR OUDE PORT OF
EEN HEERLIJKE SHERRY**