

**IT
POST
HÚS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

BESTE GAST.

Voor u een Corona versie van onze menukaart. Helaas kunnen wij vanwege hygiëne maatregelen tijdelijk niet met onze mooie menumappen werken. De menukaart die u nu voor u heeft wordt na elk gebruik grondig gereinigd.

De Corona heeft helaas nog veel meer gevolgen voor de horeca en dus ook voor ons restaurant. U kunt dit zien aan de opstelling die we momenteel hanteren. We zijn gebonden aan 1,5 meter tussen tafels met gasten die niet uit 1 huishouden komen. Per duo mag men wel aan 1 tafel zitten, ook al komt u niet uit 1 huishouden. Het zal even wennen worden aan het nieuwe "normaal", maar we zijn al heel erg blij u in ieder geval weer te mogen ontvangen.

We hebben ervoor gekozen om met 2 shifts te werken. De eerste shift is van 16:30 tot 18:30 uur. In deze tijd kunt u kiezen voor een 3-gangen keuzemenu (mits voldoende tijd) of bijvoorbeeld alleen een hoofdgerecht. De voorwaarde voor deze shift is, dat u de tafel maar tot 18:30 uur kunt bezetten.

De tweede shift is vanaf 19:00 uur tot sluit. Voor deze shift is de voorwaarde dat we alleen een 3-gangen keuzemenu of 4- of 5-gangen verrassingsmenu serveren. Wij kunnen hierin helaas geen uitzonderingen maken.


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 menu-kaart, de bediening vertelt het u graag.

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.

PORTIONERING

De portionering van onze gerechten is gebaseerd op minimaal 3-gangen.

OM TE STARTEN OF BIJ DE BORREL

GRISSINI OLIO D'OLIVA

PER PORTIE 1.75

Knapperige broodstengels op basis van olijfolie, geserveerd met aioli.

DOLCE OLIJVEN MET ZACHTE GEITENKAAS

PER PORTIE 3.25

Gemarineerde milde groene olijven afkomstig van het eiland Sicilië (Italië)

DROGE WORST VAN SLAGERIJ BLOM

PER STUK 3.00

De lekkerste droge worst (volgens de chef) geserveerd met mosterd uit Wartena

PLANKJE DESEMBROOD

PER PERSOON 3.50

Ambachtelijk bereid brood met diverse huisgemaakte dips

HAUTE FRITURE

BITTERBAL VAN RUNDVLEES UIT AKKRUM

(7 STUKS) 7.50

Product uit eigen streek van kwalitatief hoogwaardig rundvlees, 11 dagen gerijpt

Onze bitterballen worden geserveerd met mosterd uit Wartena, dit is een grove mosterd en is een klein beetje zoet/zuur en licht pittig van smaak.



ITPOSTHUSMAKKUM

HOE WERKT ONZE MENUKAART?

3 - GANGEN KEUZEMENU

37.50

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

4 OF 5 GANGEN VERRASSINGSMENU

42.50 | 47.50

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.

VOORGERECHTEN 3-GANGEN KEUZEMENU 10.50

BIOLOGISCHE GEITENKAAS

rode biet | vinaigrette | beukenzwam | mierikswortel

Wijntip: Fritz Fisk, Riesling Trocken

Biertip: Gerardus, Blond

STEAK TARTAAR À LA IT POSTHÛS

ossenvorst | hoeve ei | oude Nylander

Wijntip: Pasqua, Pinot Grigio rosé

Biertip: Gulpener, Chateau Neubourg

KOUD GEROOKTE ZALM

citrus | dille | avocado-crème | komkommer

Wijntip: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

Biertip: Gerardus, Blond

BISQUE LANGOUSTINE

roze garnalen | room | pernod

wijn: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

bier: Gulpener, Chateau Neubourg

HOOFDGERECHTEN 3-GANGEN KEUZEMENU 22.50

QUICHE GEITENKAAS

parelgort | groenten

Wijntip: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Biertip: Gulpener, Chateau Neubourg

FRYSK ANGUS RUND

jus de veau | groene peper | beukenzwam

Wijntip: OPI, Malbec

Biertip: Gerardus Dubbel

ENTRECOTE

rode wijn | zwarte knoflook

Wijntip: Torrevento, Negroamaro

Biertip: Gerardus Dubbel

GESTOOFD KALFSVLEES

parelgort | tomaat | gremolata

Wijntip: Dutch Hope, Shiraz-Mourvèdre

Biertip: Gulpener, Chateau Neubourg

ZEEBAARSFILET

parelgort | beurre blanc

Wijntip: Luis Cañas, Rioja Blanco

Biertip: Gerardus, Blond

HARDERFILET

zachte vissaus | noilly prat

wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

bier: Gulpener, Chateau Neubourg

BIJGERECHTEN

(H)EERLIJKE VERSE FRITES UIT DE REGIO 2,75 4,50
van eigen bodem met mayonaise

MAYONAISE 0,50 1,00
vol, romig en glutenvrij

ONZE HUISGEMAAKTE MAYONAISES:

Aioli 1,75
Wasabi-mayonaise 1,75
Mayonaise van zomertruffel 2,25

CHEFS SPECIAL

regelmatig wisselend vlees- of visgerecht, vaak seizoensafhankelijk

DAGPRIJS

NAGERECHT 3-GANGEN KEUZEMENU 6.50

CHEESECAKE

gehakte pistache | sorbetijs framboos

Wijntip: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

Biertip: Gulpener, Chateau Neubourg

CRÈME BRULÉE

vanille | tonkabonen

Wijntip: Pedro Ximénez, Sherry

Biertip: Gerardus Dubbel

PARFAIT

aardbei | munt | limoen

wijn: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

bier: Gerardus, Blond

EXTRA NAGENIETEN

KOFFIE COMPLEET 7.50
Koffie of thee naar keuze met lekkernijen, slagroom met Makkumer likeur

MAKKUMER SLAGROOM 1.75

KAASPLATEAU 10.00

Een selectie internationale en regionale kazen, reade jutter van Terschelling, oude nagelkaas van de Nylander uit Workum, geitenkaas van doetie uit Jubbega, Zwitserse Tête de Moine AOP en een overheerlijke Franse Morbier AOC, geserveerd met jam van Esther* en kletzenbrood

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



IT POST HÛS

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN



ITPOSTHUSMAKKUM

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