

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.

WATER UIT EIGEN BRON

Het kraanwater in Nederland is van super goede kwaliteit. Maar in veel landen is dat heel anders. Daar word je ziek als je water uit de kraan drinkt. It Posthûs werkt samen met EcoTap en het Verkaart Development Team (VDT-project). Zij vangen weesmeisjes en albinokinderen in Kenia op en geven ze eten en drinken, kleding, onderwijs en bescherming. Sinds 2016 doneert EcoTap vele liters schoon drinkwater aan het VDT-project. Voor elk abonnement gaat er 36.000 liter water naar Kenia. Het water dat u bij ons drinkt komt uit eigen bron en wordt ter plekke gebotteld. Dat smaakt toch een stuk lekkerder? Duurzaam en sociaal: minder onnodige CO₂-uitstoot, minder afval, minder plastic in de natuur

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 39.50

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

4 - GANGEN VERRASSINGSMENU 45.00 5 - GANGEN VERRASSINGSMENU 49.50

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.

IETS TE VIEREN?

CHAMPAGNE VANAF 45.00

WILT U IEMAND VERRASSEN?

**DENK EENS AAN EEN DINERBON VAN IT POSTHÛS OF EEN LEUKE FLES
POSTHÛS BITTER**

Dinerbon al verkrijgbaar v.a. € 10,00



ITPOSTHUSMAKKUM

OM TE STARTEN OF BIJ DE BORREL

GEROOKTE AMANDELEN  **3.25**
Een delicate smaaksensatie

OLIJVEN MET REGIONALE GEITENKAAS  **4.00**
Smaakvolle vlezige olijven uit Kalamata (Griekenland)

RUSTIEKE BROODPLANK MET DIVERSE DIPS  **3.75 P.P.**

BRANDT & LEVIE WORST **7.00**
Met chutney van Amsterdamse ui

7 BITTERBALLEN VAN 11 DAGEN GERIJPT RUNDVLEES UIT DE REGIO **7.50**
Met Friese mosterd, zuur, zoet & pittig van smaak

BORRELPLANK **16.50**
Regionale bitterballen, paté & worst van Brandt & Levie, koud gerookte zalm, gerookte amandelen, gemarineerde olijven, mosterd



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

KOUDE VOORGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

BURRATA UIT PUGLIA

kropsla | watermeloen | tomatenjam | basilicum | extra vierge olijfolie

wijntip: Dutch Hope - Chenin Blanc Viognier

biertip: Gulpener - Pilsener

JAMON RESERVA BATALLÉ

18 MAANDEN GERIJPTE HAM UIT SPANJE

chutney rode ui | truffelmayonaise | zwarte olijven | hojiblanca olijfolie

wijntip: Condamine - Viognier

biertip: Mackum Blond

STEAK TARTAAR OP CHEFS WIJZE

kwartelei | gerookte mayonaise | mosterd-vinaigrette | cornichon | crumble

wijntip: Pasqua - Pinot Grigio

biertip: Mackum Blond

ZALM

soja | sesam | mirin | vinaigrette citroengras | wasabi-mayonaise

wijntip: T'air D'oc - Chardonnay

biertip: Gulpener - Chateau Neubourg

WARME VOORGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

HOLLANDSE GARNALENKROKETJES

Frysk hynder cocktailsaus | kropsla | hoeve ei | gefrituurde peterselie

wijntip: T'air D'oc - Chardonnay

biertip: Mackum Blond

CAPPUCCINO

uienbouillon | lente ui | rode port

wijntip: Dutch Hope - Shiraz Mourvèdre

biertip: Mackum Blond



ITPOSTHUSMAKKUM

HOOFDGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU Bij ons 3-gangen menu serveren we (h)eerlijke frites, mayonaise en een gemengde salade

QUICHE

pulled oesterzwam | geitenkaas | hazelnoot | honing

wijntip: Condamine - Viognier

biertip: Gulpener - Chateau Neubourg

KABELJAUW (RUGSTUK)

citroengras | Hollandaise saus

wijntip: Dutch Hope - Chenin Blanc Viognier

biertip: Mackum Blond

MAISKIP

oerpeen | gevogelte jus | paddenstoelen

wijntip: Neiss Riesling - Trocken

biertip: Gulpener - Chateau Neubourg

ENTRECOTE

gnocchi | gefermenteerde knoflook | kalfsjus

wijntip: Pacifico Sur - Malbec Reserva

biertip: Mackum Donker

FRIES RUND

bitterbal draadjesvlees | aardappelcreme | gekarameliseerde rode ui | kalfsjus

wijntip: Petit Ventoux - Vin De France Rouge

biertip: Mackum Donker

GEBAKKEN EENDENLEVER (EXTRA SUPPLEMENT)

5.00



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

BIJGERECHTEN



(H)EERLIJKE VERSE FRITES UIT EIGEN REGIO 3,25 4,75

MAYONAISE

Vol & romig (glutenvrij)

1,00 1,50

ONZE HUISGEMAAKTE MAYONAISES:

Aioli	2,00
Wasabi mayonaise	2,00
Mosterdmayonaise (regionaal)	2,00
Frysk hynder cocktailsaus	2,50
Truffel mayonaise	2,50



ITPOSTHUSMAKKUM

NAGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

CHEESECAKE

mascarpone | espresso

wijntip: Sergio Grimaldi, Moscato D'asti

biertip: Mackum Blond

LIMOEN

yoghurt ijs | panna cotta citroen | amandel | meringue

wijntip: Sergio Grimaldi, Moscato D'asti

biertip: Gulpener – Pilsener

CREME BRULEE

sinaasappel | witte chocolade | pistache

wijntip: Pedro Ximénez, Sherry

biertip: Mackum Donker

EXTRA NAGENIETEN

KAASPLATEAU

9.50

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 vijgenbrood.

Wij vragen voor het kaasplateau een meerprijs van € 3,00 in een menu

KOFFIE COMPLEET

7.50

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

Iets lekkers drinken bij de koffie? Kijk hiervoor op onze likeuren-trolley

(*) De opbrengst van de jam van Esther gaat naar Kika, deze potjes kunt u hier ook los bestellen.