



Wij zijn 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, midden in de drukte op en rond de terrassen en winkels in 't hart van het Friese plaatsje. Aan de achterkant grenst het aan de oude Zuiderzeedijk, vanwaar je uitkijkt op de vaargeul naar het IJsselmeer en, in de verte, de Afsluitdijk.

It Posthûs is al jaren een culinair begrip in het dorp en wijde omtrek. Uit eten gaan bij ons is eten, drinken & beleven. Onze chef Alwin Kalt werkt uitsluitend met verse ingrediënten en heeft ook een sterke voorkeur voor lokale en regionale producten.

Laat u verwennen door een regelmatig wisselend 3-, 4-, of 5-gangen verrassingsmenu en geniet van een (h)eerlijke avond. Houdt u niet van verrassingen dan kunt u ook kiezen voor het heerlijke 3-gangen seizoensmenu.

Helaas zijn we door de enorme prijsstijgingen, slechte aanvoer van producten en tekort aan kwalitatief goede medewerkers genoodzaakt om onze werkwijze enigszins aan te passen en de menukaart te verkleinen. Hierdoor kunnen wij prijzen relatief laag houden en de kwaliteit blijven bieden waar we achter staan. We hopen hiervoor op uw begrip en vertrouwen.

Wij wensen u een gezellige en culinaire avond.

Alwin, Maartje & team



LEKKER OM MEE TE STARTEN

Brood van bakkerij Kluft met huisgemaakte dips	€ 3,75 per persoon
Olijven uit Kalamata (Griekenland)	€ 3,00
Turfgerookte ham	€ 9,00

EXTRA'S

Wasabi-mayonaise	€ 2,00
Aioli	€ 2,00
Truffel-mayonaise	€ 2,50

MENU'S

3-gangen verrassingsmenu	€ 39,50
4-gangen verrassingsmenu	€ 45,00
5-gangen verrassingsmenu	€ 49,50
3-gangen seizoens-keuzemenu	€ 42,50

LEKKER OM MEE AF TE SLUITEN

Kaasplateau	€ 11,00
selectie kazen samengesteld door onze chef, waaronder enkele uit de regio, met appelstroop en walnoten	

APERITIEF EN WIJNARRANGEMENTEN

Huisaperitief	€ 7,50
3-gangen wijnarrangement	€ 19,50
4-gangen wijnarrangement	€ 24,50
5-gangen wijnarrangement	€ 29,50

3- GANGEN SEIZOENSMENU

€ 42,50

AMUSE VAN HET HUIS

VOORGERECHT

BONBON VAN FRIESE OSSENWORST

gerijpte ham | kletskep oude kaas | oosterse mayonaise

ÓF

GEROOKTE ZALM

citrus | wasabi-mayonaise | zoetzure biet

€ 13,50

HOOFDGERECHT

VIS VAN DE DAG

luchtige botersaus | crumble tomaat | seizoensgroente | crème van zoete aardappel

ÓF

STEAK VAN DE WEEK

beurre rouge | rozemarijn | oesterzwam | mousseline

geserveerd met (h)eerlijke frites & salade

€ 27,50

DESSERT

CHEESECAKE

blauwe bessen | meringue

ÓF

KOFFIE MET LEKKERNIJEN

€ 8,00

LEUK OM TE GEVEN OF TE KRIJGEN

Dinerbon	vanaf € 10,00
Mackum Bier cadeauverpakking blond donker Mackum bierglas	€ 15,50
Mackum Bier per fles blond of donker	€ 2,85
Mackum Bierglas	€ 6,50
Stoere flesopener klein / groot	€ 4,50 / € 6,50
Mackumer droge worst	€ 2,85
Bittere post ons eigen kruidenbitter	€ 9,50
Diverse wijnen	vanaf € 10,00

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.

WILT U OP DE HOOGTE BLIJVEN VAN IT POSTHÛS NIEUWS?

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