



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 NOORD-WAARD 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

It Posthûs Guest Free Wifi



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



ITPOSTHUSMAKKUM

NAAST EEN (WALKING) DINNER 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 weggooien.

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 flessen 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.



FAIRTRADE
MAX HAVELAAR



**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.

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		

IETS TE VIEREN?


CHAMPAGNE VANAF 45.00



ITPOSTHUSMAKKUM

OM TE STARTEN OF BIJ DE BORREL

GRISSINI OLIO D'OLIVA  **2.00**
Knapperige broodstengels op basis van olijfolie, geserveerd met aioli.

PORTIE OLIJVEN  **3.25**
Huisgemaarineerde olijven met zachte geitenkaas.

PLANKJE DESEMBROOD VAN DE LOKALE BAKKER (KLUFT)  **P.P. 3.00**
Desembrood geserveerd met huisgemaakte dips.

18 MAANDEN GERIJPTE IBERISCHE DUROC HAM **P.P. 14.50**
tomaat, olijven, zoetzuur, extra vierge olijfolie (vanaf 2 personen te bestellen)

Nabij Granada (Spanje) aan de voet van de Sierra Nevada heerst een uniek microklimaat, waarin de hammen gedurende 18 maanden de tijd krijgen om een ware delicatessen te worden.



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

VOORGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

10,50

TARTAAR VAN AMSTERDAMSE OSSENWORST

eidooier | basilicum | mosterd | geroosterde pijnboompitten

Krullen eendenlever meerprijs + € 5,50

Deze heerlijke Ossenworst wordt op ambachtelijke wijze bereid bij Slagerij Louman uit de Amsterdamse Jordaan

Wijn: Pasqua, Pinot Grigio rosé

Bier: Gerardus Dubbel

GEROOKTE ZALM

gel van rode biet | hangop | mierikswortel | zoetzure radijs

Onze zalm is op ambachtelijke wijze koudgerookt op eikenhout door Jaap van der Bij uit Pingjum

Wijn: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Chardonnay

Bier: Gulpener Ur-Weizen

FRIESE GEITENKAAS

zachte geitenkaas | fregola | tomaat | cranberry (Vlieland)

Friese geitenkaas (Waddenzuivel): streekproduct uit het hoge noorden van Friesland van verse geitenmelk wordt verwerkt tot een prachtige kaas zonder kleur- of smaakstoffen en zonder conserveringsmiddelen.

Fregola is een pasta uit Sardinië en maakt men van griesmeel i.p.v. tarwebloem. Deze wordt ook nog geroosterd, wat weer een typerende smaak geeft.

Wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Bier: Maallust Tripel

CRÈMESOEP VAN WILDE BOSPADDESTOELEN

wintertruffel | krokante ham | kastanje-champignons

Truffel is een kostbare zwam en wordt beschouwd als een ware delicatessen.

Wijn: Gérard Bertrand, Reservé Spéciale Merlot

Bier: Gerardus Dubbel

RAVIOLI

Noordzee krab | garnalen | Pernod

Wijn: Luis Cañas, Rioja Bianco

Bier: Gerardus Blond



ITPOSTHUSMAKKUM

HOOFDGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

22,50

VARKENSPROCEUREUR (SOUS VIDE)

aardappel | appelstroop | 5-spices | Maallust 1818

Procureur wordt gesneden uit het bovenste deel van de hals. Het vetste en daarom meest smaakvolle stuk van het varken.

Wijn: Fritz Fisk, Riesling Trocken

Bier: Gulpener Chateau Neuborg

KALFSSUKADE (REGIONAAL)

parelgort | eigen jus | zwezerik-kroketje | rode wijn | pompoen

Sukade afkomstig uit de schouder van het rund/kalf. Het vlees is o.a. zeer smaakvol als stoofvlees.

Krullen eendenlever meerprijs + € 5,50

Wijn: Torrento, Negroamaro

Bier: Gerdanus Dubbel

DIAMANTHAAS (FRYSK BLACK ANGUS)

seizoensgroenten | rode port | kalfsjus | zwarte knoflook

Diamanthaas of jodenhaas is het meest malse stuk vlees uit de schouder, en geldt daarom als alternatieve biefstuk voor orthodoxe joden, wiens spijswetten vlees uit de achtervoet afwijzen. Dit zou niet rein zijn.

Frysk Black Angus combineert het zeer bekende, kwalitatief hoogwaardige, vleesras met een product uit de eigen 'Fryske' streek. De runderen grazen 's zomers in de wei, nabij Akkrum. En krijgen de tijd om te volgroeien.

Wijn: OPI, Malbec

Bier: Maallust Tripel

STEAK VAN DE WEEK

DAGPRIJS

Wisselend wijn- en bieradvies



**IT
POST
HÛS**

ETEN. DRINKEN
EN BELEVEN

ZEEWOLF (FILET)

kerrie | aardappel | seizoensgroenten | beurre blanc

Zeewolf behoort tot de baarsachtigen en is te vinden in de Noordelijke Atlantische Oceaan en Noordzee. De structuur van het vlees van de zeewolf is vrij stevig en heeft een echte vissmaak, matig vette vis.

Wijn: Dutch Hope, Chenin Blanc-Viognier

Bier: Gulpener Chateau Neuborg

SKREI (FILET)

parelgort | rode wijn | bospeen | champignons

Skrei of winterkabeljauw is afkomstig van het woord Skreid, dit betekent in het Noors: zwerver. Skrei komt uit de Lofoten. Een eilandengroep voor de kust van Noorwegen.

Smaakvolle zachte vis en lijkt op de kabeljauw

Wijn: Dutch Hope, Shiraz-Mourvèdre

Bier: Maallust Tripel

VEGETARISCH

Wisselende creatie van de chef

BIJGERECHTEN

(H)eerlijke frites van eigen bodem



2,25 4,00

Mayonaise uit Franeker van Levo (glutenvrij)

0,50

ONZE HUISGEMAAKTE MAYONAISES:

Aioli

1,00

Wasabi-mayonaise

1,25

Basilicum-mayonaise

1,25

Truffel-mayonaise

1,75



ITPOSTHUSMAKKUM

NAGERECHTEN

3-GANGEN KEUZEMENU

7,00

SORBETIJS 2.0

framboos | limoen | mango

Wijn: Sergio Grimaldi, Moscato d'asti

Bier: Huisgemaakt rosé bier

PANNA COTTA

vanille | espresso | tonkaboon

Panna cotta is een Italiaans nagerecht, waarvan de naam letterlijk gekookte room betekent. Het komt van oorsprong uit de Noord-Italiaanse regio Piëmont. De basis ingrediënten zijn room, melk, suiker en gelatine. De room, melk en suiker worden een kwartier gekookt, eventueel met vanille.

Tonkaboon is de vrucht van de Dipteryx, een boom die in het noorden van zuid Amerika voorkomt. Het zaad van deze vlinderbloemige is zwart en gerimpeld aan de buitenkant en bruin binnenin. De geur heeft iets weg van vanille, amandel, kaneel en kruidnagels.

Wijn: Gérard Bertrand, Banyuls

Bier: Maallust Tripel

PROEVERIJ VAN KLEINE DESSERTS

regelmatig wisselend

Wijn: Gérard Bertrand, Banyuls

Bier: Maallust Tripel

EXTRA NAGENIETEN

KOFFIE COMPLEET

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

7,00

KAASPLATEAU "RONDJE FRIESLAND"

9,50

Een selectie kazen uit eigen regio o.a. een romige geitenkaas uit Jubbega van Doetie, nagelkaas & oude kaas van kaasboerderij de Nylander, reade jutter van Terschelling en een blauwschimmel uit Wolvega, geserveerd met Makkumer appelstroop

meerprijs in een menu + € 2,50