

Bij The Post houden we rekening met gasten die een gluten intolerantie of gluten allergie hebben voor bepaalde producten. Voor deze gasten hebben we een glutenvrije menukaart, een aangepaste versie van de reguliere menukaart. We hebben gerechten aangepast of weggelaten zodat u zeer waarschijnlijk uw glutenvrije dieet bij ons kunt volgen. Kom, proef & geniet van heerlijke gerechten passend in uw dieet!



## Broodjes

*naar keuze wit of bruin glutenvrij brood en truffelboter*

Pulled chicken, avocado en bosui	10,-
Carpaccio van bavette met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	10,50
Gerookte zalm, tonijnsalade, scampi en pestomayonaise	11,50
Gerookte zalm, ui en pestomayonaise	10,-
Rosé gebakken bavette met bosui, champignons, taugé en truffelmayonaise	11,50
Lauwwarme geitenkaas, walnoten, krokant gebakken spekjes en honing	10,50
Brie, walnoten, avocado en honing	10,-
Gebakken kipstukjes, bosui, taugé, spekjes en chilimayonaise	10,50

## Salades

*geserveerd met wit of bruin glutenvrij brood en boter*

Pulled chicken, avocado en bosui	13,-
Carpaccio van bavette met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	14,-
Gerookte zalm, tonijnsalade, scampi en pestomayonaise	15,-
Gerookte zalm, ui en pestomayonaise	14,-
Rosé gebakken bavette met bosui, champignons, taugé en truffelmayonaise	15,-
Lauwwarme geitenkaas, walnoten, krokant gebakken spekjes en honing	14,-
Brie, walnoten, avocado en honing	13,-
Gebakken kipstukjes, bosui, taugé, spekjes en chilimayonaise	13,-

## Lunchgerechten

*naar keuze wit of bruin glutenvrij brood*

Uitsmijter 3 eieren met ham en kaas	8,50
Uitsmijter 3 eieren met ham, kaas, champignons en spek	10,-
Groenteomelet met champignons, tomaat, ui, paprika en kaas	11,-

## Burgers

*naar keuze wit of bruin glutenvrij brood*

Black Angus burger met gebakken champignons, ui, sla, tomaat en truffelmayonaise.	12,50,-
---	---------

*Bij The Post houden we rekening met gasten die een intolerantie of allergie hebben voor bepaalde producten. Qua bereiding kun je denken aan pannen, snijplanken etc. die alleen gebruikt worden voor de bereiding van producten die niet in aanraking mogen komen met andere producten. We gaan hier zo zorgvuldig mogelijk mee om, maar het kan voorkomen dat onze leveranciers zonder melding de ingrediënten van bepaalde producten kunnen veranderen. Dit houden we structureel in de gaten en mocht er sprake zijn van een ernstige allergie of intolerantie meldt dit even zodat we dit op voorhand extra kunnen checken.*

Bij The Post houden we rekening met gasten die een lactose intolerantie of lactose allergie hebben voor bepaalde producten. Voor deze gasten hebben we een lactosevrije menukaart, een aangepaste versie van de reguliere menukaart. We hebben gerechten aangepast of weggelaten zodat u zeer waarschijnlijk uw lactosevrije dieet bij ons kunt volgen. Kom, proef & geniet van heerlijke gerechten passend in uw dieet!



## Broodjes

*naar keuze wit of bruin lactosevrij brood*

Pulled chicken, avocado en bosui	10,-
Gerookte zalm, tonijnsalade, scampi en pestomayonaise	11,50
Gerookte zalm, ui en pestomayonaise	10,-
Gebakken kipstukjes, bosui, taugé, spekjes en chilimayonaise	10,50

## Salades

*geserveerd met wit of bruin lactosevrij brood*

Pulled chicken, avocado en bosui	13,-
Gerookte zalm, tonijnsalade, scampi en pestomayonaise	15,-
Gerookte zalm, ui en pestomayonaise	14,-
Gebakken kipstukjes, bosui, taugé, spekjes en chilimayonaise	13,-

## Lunchgerechten

*naar keuze wit of bruin lactosevrij brood*

Uitsmijter 3 eieren met ham en kaas	8,50
Uitsmijter 3 eieren met ham, kaas, champignons en spek	10,-
Groenteomelet met champignons, tomaat, ui en paprika	11,-

## Burgers

*naar keuze wit of bruin lactosevrij brood*

Black Angus burger met gebakken champignons, ui, sla, tomaat en truffelmayonaise.	12,50
Vegan "Bieten Burger" met avocado, mosterd, bosui, ui, sla en tomaat, geserveerd op een vegan broodje	12,50

*Bij The Post houden we rekening met gasten die een intolerantie of allergie hebben voor bepaalde producten. Qua bereiding kun je denken aan pannen, snijplanken etc. die alleen gebruikt worden voor de bereiding van producten die niet in aanraking mogen komen met andere producten. We gaan hier zo zorgvuldig mogelijk mee om, maar het kan voorkomen dat onze leveranciers zonder melding de ingrediënten van bepaalde producten kunnen veranderen. Dit houden we structureel in de gaten en mocht er sprake zijn van een ernstige allergie of intolerantie meldt dit even zodat we dit op voorhand extra kunnen checken.*