





**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!**


Bij de bereiding houden wij er bijvoorbeeld rekening mee dat pannen, snijplanken etc. 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.

## Salade of broodje (keuze uit wit of bruin lactosevrij brood )



Standaard met gemengde sla en rauwkost.


	Broodje	Salade
 Carpaccio van bavette met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas	10,50	14,-
Combinatie van gerookte zalm, tonijnsalade, gemarineerde scampi's en pestomayonaise	11,50	15,-
Pulled chicken met avocado, bosui en teriyaki-saus	10,-	13,-
Gerookte zalm, ui en pestomayonaise	11,-	14,-
Gebakken kipstukjes, bosui, taugé, spekjes en chilimayonaise	10,50	13,-
 Rosé gebakken bavette met bosui, champignons, taugé en truffelmayonaise	11,50	15,-

## Lunchgerechten naar keuze wit of bruin lactosevrij brood

Uitsmijter 3 eieren met ham	8,50
Uitsmijter 3 eieren met ham, champignons en spek	10,-
Groentenamelet 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, bosui, mosterd, ui, sla 	12,50
Kipburger uit eigen keuken met nacho's, avocado, sla, tomaat en pestomayonaise	12,50

 In het zuiden van Australië, waar grote delen landschap vlak zijn, worden de 'Clare Valley Signature' runderen gehouden. Groene weiden en toegang tot schoon drinkwater zijn belangrijke factoren voor gezond vlees. De runderen worden gevoerd met verschillende graansoorten.