

Grand Café
DE POSTHOORN

De Posthoorn, onmisbaar in het straatbeeld van Epe sinds 1736! Ontmoetingen vonden plaats in de levendige herberg, muziek klonk vanonder de oude Lindeboom door de straten en kunstenaars vonden hun plek om zich te laten inspireren.

Vandaag de dag is het een plek waar jong en oud elkaar ontmoeten en genieten van versgemalen koffie, uitgebreide lunchtaferelen, smaakvolle wijnen, lekkere borrelhapjes en klassieke gerechten bereid met pure ingrediënten.

Zet samen met ons de geschiedenis voort op eigentijdse wijze.

**Kom thuis bij
Grand Café de Posthoorn**

*Meer weten?
Scan de QR-code*



Wisselend gerecht

Naast de kaart hebben we vaak ook een wisselend aanbod; zie ons krijtbord.



Soep en voorgerechten

*onze
favoriet*



Dagsoep | huisgemaakte soep 7,50

🍷 Tomatensoep | huisgemaakte soep 7,50

Bouillabaisse vissoep | Bouillabaisse-soep met vis en garnalen 14,50

Escargots 11,95 / 19,95

6 of 12 slakken met kruidenboter uit de oven met stokbrood



Wildpaté 13,95

huisgemaakte wildpaté met gerookte spek en pistache

Rundercarpaccio 13,95

rucola, truffelmayonaise, Parmezaan en geroosterde pijnboompitten

Black tiger-garnalen piri piri 14,95

garnalen, gemarineerd met chilipeper en knoflook



🍷 Witlof met gebakken geitenkaas 13,95

witlof, geitenkaas, gedroogde abrikoos, honing-mosterd-walnoot dressing

🍷 Broodmandje | Frans stokbrood met kruidenboter 6,50

🍷 Broodmandje deluxe | Frans stokbrood, kruidenboter, aioli, Baba Ganoush en olijfolie 9,95

Dieetwensen of allergie? Informeer onze bediening.

Hoofdgerechten

Te bestellen van 17.00 tot 20.30 uur



Biefstukpuntjes met saus naar keuze wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 22,90
keuze uit pepersaus, blauwe kaassaus, zigeunersaus of kruidenboter

Varkensschnitzel Zigeunersaus wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 21,95
gepaneerde schnitzel met een pittige zoetzure tomatensaus

Boeuf Bourguignon wijnsuggestie: Casa Ermelinda/Setubal 23,95
Frans stoofpotje van rundvlees met rode wijn

Hertenbiefstuk wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 27,95
gebakken met stoofpeer, pastinaak en speculaassaus

De Posthoorn gehaktbal wijnsuggestie: Levro Negroamaro/Puglia 19,50
huisgemaakte gehaktbal met satésaus

Spareribs wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 24,95
gemarineerd uit de oven

Zalm "en papillote" wijnsuggestie: Le Jade/Cote de Thau 27,95
gestoomde zalm met groenten, kruiden en witte wijn



Gnocchi van aardappel en pompoen wijnsuggestie: Pinot Grigio/Puglia 19,90
huisgemaakte gnocchi met pompoen en blauwe kaassaus

Bijgerecht naar keuze: verse friet, zoete aardappelfriet of gebakken aardappelen

Maaltijdsalades

Caesar salad 17,95
gemengde sla, tomaat, kip, croutons, Parmezaan, ei en ansjovis

Zalmsalade 19,00
gemengde sla, avocado, radijs, komkommer, mango en kappertjes

Vegetarische salade 17,95
gemengde sla, tomaat, gegrilde groenten, geitenkaas, walnoot en balsamico

Dieetwensen of allergie? Informeer onze bediening.

Nagerechten

wijnsuggestie: dessertwijn Moscatel

*onze
favoriet*



Crème brûlée, huisgemaakt met vanille-ijs	8,90
Coupe dame blanche vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	8,90
 Brownie met hazelnoot huisgemaakte brownie met witte chocoladesaus en frambozensorbet	11,95
Tarte Bourdaloue, huisgemaakt perentaart met amandelcrème, vanille-ijs, caramel en slagroom	9,90
Huisgemaakte clafoutis Franse kersentaart met vanille-ijs en slagroom	8,90
 Kaasplank met port diverse soorten kaas met garnituur en glas port	14,50

Diner voor onze jongste gasten (tot 13 jaar)

Tomatensoep of dagsoep	4,95
1 Groenten- of 1 vleeskroket of 4 kipnuggets of 4 stukjes mini frikandel met friet of zoete aardappel friet en appelmoes	9,9 5
Biefstukpuntjes met friet of zoete aardappel friet	11,45
Kinderdessert	4,95



Dieetwensen of allergie? Informeer onze bediening.