

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 ook een wisselend aanbod; zie ons krijtbord.



Soep en voorgerechten

*onze
zomerfavoriet*



Dagsoep | huisgemaakte soep 7,50

 Tomatensoep | huisgemaakte soep 7,50

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

Escargots 11,95

6 slakken met kruidenboter uit de oven en stokbrood

 Meloen en Serranoham 14,95

twee soorten meloen met dun gesneden Serrano ham

Rundercarpaccio 13,95

rucola, truffelmayonaise, Parmezaan en geroosterde pijnboompitten

Black Tiger-garnalen piri piri 14,95

garnalen gemarineerd met chilipeper en knoflook

  Bietencarpaccio 13,95

gemengde sla, geitenkaas, balsamico, walnoot

 Broodmandje | Frans stokbrood met kruidenboter 6,50

 Broodmandje deluxe | Frans stokbrood, kruidenboter, aioli, Baba anoesh, olijfolie 9,95

Dieetwensen of allergie? Informeer onze bediening.

Hoofdgerechten

Te bestellen van 17.00 tot 20.30 uur

*onze
zomerfavoriet*



Biefstukpuntjes met saus naar keuze * wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 22,90
keuze uit pepersaus, champignonsaus of kruidenboter



Klassieke mosselen * wijnsuggestie: Pinot Grigio/Puglia 21,95
met aiolisaus en cocktailsaus

Varkenschnitzel * wijnsuggestie: Grange Delay/Ventoux 21,95
gepaneerde schnitzel met saus van champignon

De Posthoorn gehaktbal * 19,50
huisgemaakte gehaktbal met mayo

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

Zeebaars * wijnsuggestie: Le Jade/Cote de Thau 27,95
gebakken zeebaars met botersaus



Plaattaart met gesmolten kaas * wijnsuggestie: Pinot Grigio/Puglia 19,00
Bladerdeeg, gegrilde groente, balsamico, rucola, pijnboompitten en "petit tourtain" kaas

* Bijgerecht naar keuze: verse friet, zoete aardappelfriet of gebakken aardappels

Maaltijdsalade

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

Zalmsalade 19,00
gemende 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



	Crème brûlée, huisgemaakt* met vanille-ijs	8,90
	Coupe dame blanche* vanille-ijs, chocoladesaus en slagroom	8,90
	Sablé Breton van Mon Chou crème, huisgemaakt Franse koek met gemarineerd aardbeien en vanille-ijs	10,95
	Tarte Bourdaloue huisgemaakt* perentaart met amandelencreme, vanille-ijs, karamel en slagroom	9,90
	Huisgemaakte Clafoutis Franse kersentaart met vanille-ijs en slagroom	8,90
	Kaasplank met Port diverse soorten kaas met garnituur en glass Port	14,50

Diner voor onze jongste gasten (tot 13 jaar)

Soep	4,95
1 Groente- of 1 vleeskroket of 3 krokante kipstukjes of 4 stukjes mini frikandel Geserveerd met friet en appelmoes	9,95
Biefstuk met friet of zoete aardappel friet	11,45
Kinder dessert	4,95



Dieetwensen of allergie? Informeer onze bediening.