

## DESSERTS

CHOCOLADE CRÈME BRULÉE MET  
SINAASAPPELCOMPOTE, CITRUSMERENGUE,  
OREOCRUMBLE EN LIMOEN-SORBETIJS  
€10,50

STICKY DADELTAART MET BANANENCHIPS,  
MARSHMELLOWS, TOFFEESAUS EN  
VANILLE-IJS €9,50

KOKOSMOUSSE MET PIÑA COLADACRÈME,  
KOKOSCRUMBLE EN ANANASCOMPOTE €9,50

APPEL-KRUIMELTAART €4,80

CHEESECAKE €4,80

WISSELENDE TAARTEN €4,80

## DESSERTWIJNEN

CHATEAU ST. ROCH MUSCAT DE  
RIVERSALTES €7,50  
*FRANKRIJK*

MILL PESETAS PX SHERRY €8,00  
*SPANJE*

## EEN STUKJE GESCHIEDENIS

ZO'N 115 JAAR LANG ZAT HET DELFTSE  
HOOFDPOSTKANTOOR OP DE PLEK WAAR NU  
ONS CAFÉ -RESTAURANT GEVESTIGD IS.  
HET POSTKANTOOR VAN DE PTT (POST,  
TELEGRAAF, TELEFOON) OPENDE ZIJN  
DEUREN IN 1890.

BOVEN HET POSTKANTOOR BEVOND ZICH  
TOEN EEN ZAAL WAAR TELEFONISTES OP  
HOGE KRUKKEN DE GEVRAAGDE TELEFOON  
VERBINDINGEN TOT STAND BRACHTEN. EEN  
HISTORISCHE PLEK WAAR ONTELBARE  
TELEGRAMMEN, BRIEVEN EN PAKKETJES  
VERSTUURD ZIJN, BANKZAKEN WERDEN  
GEREGELD EN CONCERTKAARTJES LANGS HET  
LOKET GINGEN.

IN ONZE APARTE RUIMTE VOOR BORRELS,  
VERGADERINGEN EN DINERS, DIE DE  
TOEPASSELIJKE NAAM 'DE  
POSTKAMER' HEEFT, WERD IN VROEGERE  
TIJDEN DE POST GESORTEERD.

## DE POSTKAMER

ZOEK JE EEN LEUKE RUIMTE VOOR  
BIJVOORBEELD EEN VERJAARDAG, PRIVE-  
DINER, BORREL OF VERGADERING? VRAAG  
DAN VRIJBLIJVEND NAAR DE  
MOGELIJKHEDEN VOOR DE POSTKAMER.

[INFO@POSTKANTOORDELFT.NL](mailto:INFO@POSTKANTOORDELFT.NL)

'T POSTKANTOOR  
CAFÉ • RESTAURANT

## DINERKAART

VANAF 17.30

HEB JE EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

 @POSTKANTOORDELFT

 POSTKANTOOR DELFT

## VOORGERECHTEN

SESAM-TERIYAKIZALM EN TARTAAK VAN ZALM, SALADE VAN ZEEWIER, GEMBERSCHUIM EN WASABI-NOTENCRUNCH €11,50

BRUSCHETTA VAN BRIOCHEBROOD MET POMPOENHUMMUS, GEMARINEERDE CHAMPIGNONS, TOMAAT, ZOETZURE POMPOEN EN RUCOLAVEGANAISE €10,00

RUNDERCARPACCIO MET GELE PAPRIKACHUTNEY, PARMEZAANCROUTONS, DRAGONCRÈME EN WATERKERS €12,50

GEROOKTE MAKREEL MET ZOETZURE RODE BIETJES, DILLECRÈME, MIERIKSWORTEL HANGOP EN ZWARTE KNOFLOOKKROKANT €11,50

MISO AUBERGINE MET KROKANTE SUSHIRIJST, GEGRILDE COURGETTE, OKONOMIYAKISAUS EN SRIRACHAVEGANAISE €9,50

CHINESE PANNENKOEKJES MET AZIATISCHE PULLED CHICKEN, HOISIN EN GEFRITUURDE PREI €10,50

THAISE KOKOS-LIMOENSOEP MET PITTIGE KOOL, TAUGÉ EN STICKY AUBERGINE €7,50

LIEVER KLEINE GERECHTJES? BESTEL  
EEN PAAR VOORGERECHTEN MET EEN  
GARNITUUR

## HOOFDGERECHTEN

GEGRILDE RUNDERBAVETTE MET GEKONFIJTE SJALOT, GEROOKTE KASTANJECHAMPIGNONS, BIMI EN EEN KRUIDIGE PORTJUS €24,50

POMPOENSTEAK MET EEN STOOF VAN CHAMPIGNONS, POMPOEN EN LINZEN, GROENE CURRYSAUS EN CHUTNEY VAN ABRIKOOS EN ROZIJNEN €19,50

OP DE HUID GEBAKKEN ZEEBAARSFILET MET GEROOSTERDE VENKEL, VENKELSALADE EN EEN SCHUIMIGE SCHAALDIERENSAUS €23,50

TARTE TATIN VAN PREI, CRÈME VAN PASTINAAK, EEN SALADE VAN JONGE BOERENKOOL, BUNKER GEITENKAAS EN CHIPS VAN AARDPEER €20,50

GILDEHOENFILET MET RISOTTO VAN EEKHOORNTJESBROOD, KROKANTE SERRANOHAM, SALIE EN EEN FRISSE COURGETTE SALADE\* €23,50

BIETENBURGER OP EEN BIETENBOL MET AVOCADO, CHEDDAR, GEROOSTERDE GROENTEFRIETJES EN PKT BURGERSAUS €20,50

POSTKANTOOR RIJSTAFEL:

- SPIESJES GEMARINEERDE KIPPENDIJ MET SEROENDENG EN CASSAVE
- KOKOSRIJST
- PITTIGE BOONTJES
- KOMKOMMER ATJAR
- EITJE IN PITTIGE SAUS
- SAMOSA'S
- SAMBAL BADIJAK DJEROEK
- PINDADRESSING €24,50\*

RIJSSTAFEL VEGETARISCH:  
MET RENDANG VAN SPITSKOOL\*

\*BIJ DIT GERECHT ZIT AL EEN GARNITUUR

## GARNITUREN OM UIT TE KIEZEN

KRIELTJES MET CHILI KETCHUP, MISO MAYONAISE, GEBAKKEN UITJES EN BOSUI  
OF  
FRIET MET MOSTERDMAYONAISE  
OF  
KOKOSRIJST

## DINER VOOR TWEE

OP EEN SCHAAL VOOR 2 PERSONEN  
€29,50 P.P.

- BRUSCHETTA MET POMPOENHUMMUS, GEMARINEERDE CHAMPIGNONS, TOMAAT EN RUCOLAVEGANAISE
- THAISE KOKOS-LIMOENSOEP MET PITTIGE KOOL, TAUGÉ EN STICKY AUBERGINE
- SESAM-TERIYAKIZALM EN TARTAAK VAN ZALM, SALADE VAN ZEEWIER, GEMBERSCHUIM EN WASABI-NOTENCRUNCH
- GILDEHOENFILET MET GEKONFIJTE SJALOT, GEROOKTE KASTANJECHAMPIGNONS, BIMI EN EEN KRUIDIGE PORTJUS
- GEROOSTERDE VENKEL EN VENKELSALADE
- FRIET MET MOSTERDMAYONAISE

## DINER VOOR TWEE VEGETARISCH

OP EEN SCHAAL VOOR 2 PERSONEN  
€28,50 P.P.

- BRUSCHETTA MET POMPOENHUMMUS, GEMARINEERDE CHAMPIGNONS, TOMAAT EN RUCOLAVEGANAISE
- THAISE KOKOS-LIMOENSOEP MET PITTIGE KOOL, TAUGÉ EN STICKY AUBERGINE
- MISO AUBERGINE MET KROKANTE SUSHIRIJST, GEGRILDE COURGETTE, OKONOMIYAKISAUS EN SRIRACHAVEGANAISE
- POMPOENSTEAK MET EEN STOOF VAN CHAMPIGNONS, POMPOEN EN LINZEN MET GROENE CURRYSAUS EN CHUTNEY VAN ABRIKOOS EN ROZIJNEN
- GEROOSTERDE VENKEL EN VENKELSALADE
- FRIET MET MOSTERDMAYONAISE