Hét Postkantoor

culinaire Grand Bistro

Met het
nieuwe voorjaars menu

// MAAK KENNIS MET ONZE SOMMELIER
// HUISGEMAAKTE LIMONCELLO
// KORTINGSBONNEN

www.postkantoorheerenveen.nl

GEFELICITEERD!

TEAM & DIRECTIE VAN

Krikke 1951

FOOD | MEAT
FOR PROFESSIONALS

GROU | WWW.KRIKKE.NL | 0566 629 955

Hét Postkantoor
de grote zus van...

“Soms wordt een tweede zaak ‘het zusje van’ genoemd, maar in ons geval is het kleine zusje uitgegroeid tot volwaardige en zelfstandige zus”, begint Luberto Agricola. “We zijn enorm gegroeid sinds we het nieuwe concept hebben ingevoerd bij de heropening na de verplichte coronasluiting in juli 2020.”

“We zijn gestart met een aangepaste keuken en een vers team. Het deed al ervaring op bij ’t Gerecht en dus konden we meteen los.” De alledaagse- en moderne eetervaring tillen ze naar een hoger niveau. “Het is geweldig om te horen dat we onze gasten na twee jaar nog altijd kunnen verrassen. We blijven schitterende beoordelingen ontvangen. Daar zijn we heel trots op.”

Monumentaal pand

Het restaurant is gevestigd in het prachtig monumentale pand uit 1871, dat eerst een post- en telegraafkantoor was en daarna een belastingontvangstkantoor. Het interieur is ontworpen door Luberto’s vrouw en mede-eigenaar Reinata. “Onze stijl is ‘jaren-twintig chic’, het moderne van nu in een rustieke en comfortabele sfeer. De behaaglijke ronde zitbanken, de enorme bar in het midden van de zaak en het zonnige terras stralen gezelligheid uit. Het is een heerlijke plek voor zowel een borrel als een uitgebreid diner.”

Een culinaire beleving

Met Hét Postkantoor willen Luberto en Reinata een beleving creëren. En die begint al buiten. “Als je aan komt lopen, komt een heerlijke geur uit de Green Egg je tegemoet”, legt Luberto uit. Een bezoek aan het restaurant staat garant voor een complete culinaire avond. Chef-kok Rutger werkt met seizoensproducten uit de regio. “Denk aan mooi vlees uit de ‘dry ager’, paling, oesters, burrata, gerookte carpaccio met verse truffel en een vernieuwende vegetarische risotto met mooie kazen. Bovendien adviseert sommelier Rishi je over bijpassende wijnen of bieren. Kortom, we willen onze gast compleet in de watten leggen.”

SOMMELIER RISHI GADEPALLI VERTELT

“Wijn moet ook passen bij de sfeer en het gezelschap”

Gedurende vijf avonden in de week staat Rishi Gadepalli uit Heerenveen als gastheer en sommelier in restaurant Hét Postkantoor voor zijn gasten klaar. Rishi is een bekend gezicht in Heerenveen en omstreken door zijn rol als sommelier bij ’t Gerecht. Sinds juli 2020 vormt hij samen met chef-kok Rutger het duo dat de kar trekt bij Hét Postkantoor.

Kennismaken met wijn

Sinds 2019 heeft Rishi het certificaat voor Professioneel Gastronoom-Sommelier in handen. Hij behoort hiermee tot een select gezelschap in Nederland dat deze titel mag dragen. “Er is niets mooier dan een wijn uitzoeken die niet alleen mooi past bij de gerechten, maar ook bij de sfeer en het gezelschap”, begint Rishi. “Je hoeft geen geoefende wijndrinker te zijn om een fles wijn te bestellen in een restaurant. Mensen vinden het soms spannend, maar ik vind het juist leuk om mensen kennis te laten maken met wijn. Te laten ervaren welke invloed wijn kan hebben op de beleving van een gerecht.”

Proeverij

In de wijnkelder staan ook de pareltjes voor de liefhebber van complexere of unieke wijnen. “Samen met Laura van den Akker van de Wijnschuur uit Heerenveen zoeken we een breed palet aan wijnen uit die passen bij onze gerechten en ook mooi combineren bij onze wisselende specials naast de kaart”, legt Rishi uit. “Bij het proeven van de nieuwe kaart zoeken we samen met collega’s de mooiste wijnen erbij. Deze proeverij gebruiken we ook direct als trainingsmoment voor onze collega’s van de bediening. Want wil je werken met wijnen, dan hoort proeven erbij”, vertelt Rishi.

Oefenen met slurpen

Rishi neemt niet alleen de scholing van zijn collega’s in Hét Postkantoor voor zijn rekening, maar ook die van ’t Gerecht. De passie voor wijn stroomt door zijn aderen en in deze trainingen probeert hij dit over te brengen op zijn collega’s. “In de lessen komen termen als kleurtonen, tannine, wel of geen eikenhoutenvaten aan bod. We oefenen op slurpend een slok wijn nemen – dit zorgt voor extra zuurstof in je mond waardoor je de smaak nog beter ervaart – en op het uitspugen van de wijn. Al slaan de meeste collega’s deze stap vaak over”, lacht Rishi.

Rishi’s wijnreizen

De vakantieplannen van Rishi bestaan uit - het kan ook niet anders - wijnreizen. Een bezoek aan de Moezel en vervolgens de Elzas in Frankrijk bijvoorbeeld. Zijn volgende trip is Italië, vanwege de inheemse druivenrassen. Zijn route start in de Barolo-regio in Piemonte, via de kust door naar Venetië waar hij zijn favoriet gaat proeven; de Amarone della Valpolicella.

HUISGEMAAKTE LIMONCELLO

“Als je eenmaal huisgemaakte limoncello hebt geproefd wil je niet meer anders”

Biologisch, huisgemaakt en naar geheim recept: onze eigen limoncello. Het idee voor huisgemaakte limoncello is ontstaan tijdens een vakantie op Sicilië. “Tijdens een rondreis hebben we allerlei verschillende limoncello’s geproefd die door lokale restaurants zijn gemaakt”, vertelt Luberto. Elke limoncello heeft een eigen smaak en persoonlijk tintje. Dat kunnen wij ook, was ons idee.”

Geen vervelend klusje voor de koks. “We hebben ontzettend veel verschillende versies bereid en geproefd. Na uitgebreid testen met biologische limoenen en citroenen, hebben we nu een heerlijke zelfgemaakte limoncello gemaakt. We werken alleen met basisingrediënten waardoor de pure smaak is behouden. Hier zit zoveel geur en smaak aan. We mixen ons gele drankje ook in cocktails. Gasten die onze limoncello proeven, willen niet meer anders.”

De avonturen van Johan

Rishi & Rutger

CHEF-KOK RUTGER TJALSMA

“De focus ligt op een kwalitatief en eerlijk product”

Wanneer het Gemeenteplein heerlijk geurt, weet je dat chef-kok Rutger Tjalsma in de buurt is. Sinds juli 2020 zwaait hij de scepter in Hét Postkantoor. En niemand kan om deze goedlachse bourgondische Fries heen. Hij zou eigenlijk aan de slag bij ’t Gerecht. Maar toen hij zijn eigen gerookte worsten liet proeven aan Luberto en vertelde over zijn passie, -koken met de Green Egg- werd de basis gelegd voor het nieuwe concept voor Hét Postkantoor.

Bakker of koken

“Ze wilden iets creëren dat onderscheidend was. Geen grillrestaurant, maar een ware culinaire beleving passend bij de entourage van de Grand Bistro”, vertelt Rutger. Dat hij ooit in een keuken zou belanden was nog even onzeker. “Ik ben na mijn koksopleiding begonnen met de bakkerij-banketopleiding om mijn horizon te verbreden. Die kennis gebruik ik nu voor de bereiding van onze desserts.”

Klassiek met een modern Fries jasje

“Het voelt ook wel een beetje als mijn eigen restaurant”, lacht Rutger. “We krijgen veel vrijheid om met onze creativiteit aan de slag te gaan. Het uitwerken van een nieuwe menukaart is altijd een feestje. Dan testen we de gerechten met het hele team en beoordelen we of ze aansluiten bij onze missie: klassieke en bekende gerechten in een modern jasje met vaak Friese invloeden.”

Dry Age vlees

In het restaurant staat naast de open keuken een schitterende Dry Age kast gevuld met verschillende stukken rundvlees. “Voor het vlees gebruiken we twee soorten dubbeldoel runderrassen: Het Simmentaler weiderund en het Holsteiner Streekrund kenmerken zich door de mooie vetbedekking, fijne structuur en goede vet dooradering. Een dubbeldoel koe houdt in dat de koe eerst een leven heeft gehad als melkkoe en daarna gefokt is voor het vlees. Hierdoor is de ecologische voetafdruk relatief klein. Voor de slacht rusten ze eerst langere tijd uit en krijgen ze aangepast voer. Zo krijg je

"Klassieke en bekende gerechten in een modern jasje met vaak Friese invloeden"

een volle smaak en malse textuur. "Bij ons ligt de focus op een kwalitatief en eerlijk product." Ook de visgerechten zijn duurzaam en eerlijk gevangen of gekweekte vis.

Steeds meer groente

Maar het draait niet alleen om vlees en vis in Hét Postkantoor. "Vegetarische gerechten en groentes als bijgerecht vormen een steeds belangrijker onderdeel van de menukaart. Hier kun je ook hele culinaire gerechten mee bereiden met een bijzondere complexe smaakbeleving", legt Rutger uit. "Voor de bereiding van onze groentes speel ik met de samenstelling van de houtsnippers die we toevoegen aan de houtskool in de oven. Snippers van verschillende bomen voor een extra kruidige of juiste fruitige smaak die je meegeeft aan de gerechten."

Sunday Roast

"De Sunday Roast is bij ons in Hét Postkantoor inmiddels een traditie geworden van een verrassingsmenu op zondag. Met meerdere gangen voor een speciale prijs. Heerlijke comfort food op de zondag, zoals onze bekende Tom Kha kai-soep, een malse rib -eye en afsluitend een verrassend dessert. Een gezellige zondagbesteding met relaxte muziek en goed gezelschap. Het Roastmenu is ook vegetarisch te bestellen."

MENU

Voorgerechten

Proefplank | verrassing van de chef | (te bestellen vanaf 2 personen)| 12,5
Grillbrood | beurre noisette | zeezout | olijfolie | 8,5
Burrata |antiboise | kruidenolie | 10,5
Krokante zoete aardappel | vadouvan crème | krokante quinoa | 10,5
Ribeye carpaccio | kaas cremeux | kaantjes van aardappel | 12,5
Vitello tonnato |kalfsroast | verse tonijn | furikake | 12,5
Ceviche van kingfish | limoenblad crème | gember | 12
Zalmfilet tartaar| eidooier | aardappelkrokant | 12,5
Tartaar van tonijn | wasabi crunch | wakame | 12,5
Oesters Bretonse Fine de Claire 3 st. | jalapeñomayo | mangogel | 14
Oesters Bretonse Fine de Claire 6 st. | jalapeñomayo | mangogel | 22,5

Soepen

Tom kha kai | kipfilet | kokos |7
Aardappel-preisoep | fryske 'droege woarst' | romig | 7
Fryske sipelsôp | chef's uiensoep | beerenburg | 7

Hoofdgerechten

Tournedos | ossenhaas | mousseline | eigen jus | met eendenlever +5 | dagprijs
Duo van lam | gegrilde rack | stoof | honing-tijmjus | dagprijs
Butter chicken | romige curry | green egg kippendij | noten en specerijen | 22,5
Snoekbaarsfilet | aardappelpuree | groentes | witte wijnsaus | 23,5
Kabeljauwfilet | tomatenstoof | kruidenolie | beurre blanc |23
Bietenrisotto | doeti's bio geitenkaas | honing tuille | 22
Gestoofde rettich | pastinaakmousseline | lak van miso | 21,5
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke frieten & lavasmayonaise

Bijgerechten

Loaded fries | pulled chicken | truffel | parmezaan | 5,5
Hasselback potato | uit de oven | crème fraîche | kruiden | 4,5
Groentenpalet | streekboer seizoensgroenten | gegrild | 5,5
Caesar salade* | green egg kippendij | bacon | ei | 4,5
** ook in vega variant.*

Nagerechten

Scroppino | limoensorbetijs | vodka | prosecco | 9
Grand dessert | chef's selectie van zoete nagerechten | (te bestellen vanaf 2 personen) | 10,5
Millefeuille | geïmpregneerd rood fruit | banketbakkersroom | 9
Gemarineerde ananas | dungesneden ananas | 5-spice gel | black hawaii-ijs | 9
Namelaka van karamelchocolade | pure chocolade | mangogel | sinaasappelijs | 9,5

Hét Postkantoor
culinaire Grand Bistro

CHEQUE

ter waarde van

EEN WELKOMSTDRANKJE BIJ EEN SUNDAY ROAST DINER

*Geldig t/m 30 juni 2022

Hét Postkantoor
culinaire Grand Bistro

CHEQUE

ter waarde van

HEERENVEENS GRILLBROOD VOORAF BIJ EEN DINER

*Geldig t/m 30 juni 2022

Hét Postkantoor
culinaire Grand Bistro

CHEQUE

ter waarde van

EEN HUISGEMAAKTE LIMONCELLO BIJ EEN BORRELPLANK

*Geldig t/m 30 juni 2022