

## LUNCH

---

Alle lunchgerechten zijn tussen 12:00 uur en 15:30 uur te bestellen.

|   |             |
|---|-------------|
| <b>SUKADESTEAK</b>  | <b>19</b>   |
| Sukadesteak met kalfsjus, salade en frietje van Ytje.   |             |
| <b>PULLED BEEF</b>  | <b>12</b>   |
| Turfgerookte rundernek met BBQ saus, geserveerd op briochebrood met koolsla.  |             |
| <b>WARME BEENHAM</b>  | <b>10</b>   |
| Broodje warme beenham met honingmosterdsaus, sla en krokante uitjes.  |             |
| <b>BROODJE KNAKWORST</b>  | <b>9</b>    |
| Knakworsten van Slagerij Spijkerman op een broodje met huisgemaakte zuurkool, krokante uitjes en BBQ saus.  |             |
| <b>TOSTI HAM&amp;KAAS</b>   | <b>9</b>    |
| Meergranendesem belegd met ham en Fries Blond belegen kaas.   |             |
| <b>GEBAKKEN FISK</b>  | <b>11.5</b> |
| Krokant gebakken vis met remouladesaus. Geserveerd op briochebrood met veldsla en augurk.   |             |
| <b>GRIENTE TOSTI</b>  | <b>10</b>   |
| Desembrood met groenteratouille en geitenkaas van de Molkerei.  |             |
| <b>TSIISSOP</b>   | <b>9.5</b>  |
| Rijke groentebouillon met Friese kazen en preiringen, geserveerd met desembrood.  |             |
| <b>ASPERZJESOP</b>  | <b>9.5</b>  |
| Witte aspergecrèmesoep met bieslook.  |             |
| <b>YOGHURT</b>  | <b>6.5</b>  |
| Yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en seizoensfruit.  |             |
| <b>BEANTSJE BOWL</b>  | <b>16</b>   |
| Salade met bonen van Wâldfarming, tomaat, mesclun, groene kruidendressing van koolzaadolie, gemarineerde oesterzwam, ingelegde rode ui en croutons. |             |

## BORRELHAPPEN

---

|  |                |
|--|----------------|
| <b>BORRELPLANK (vanaf 2 personen)</b>  | <b>15 p.p.</b> |
| Selectie van onze warme en koude borrelhappen.   |                |
| <b>TSIISPLANK</b>  | <b>14.5</b>    |
| Nederlandse kazen van Fromagerie Abraham Kef.  |                |
| <b>TSIIS</b>   | <b>8</b>       |
| Fries Blond en Âlde Fryske kaas.   |                |
| <b>DROEGE WOARST</b>   | <b>6</b>       |
| Friese droge worst van Slagerij Spijkerman met Wartenster mosterd.                     |                |
| <b>DESEMBROOD</b>  | <b>5</b>       |
| Brood met roomboter en Maldonzout.   |                |
| <b>FRIETJE VAN YTJE</b>  | <b>4.5</b>     |
| Met onze eigen mosterdmayonaise.   |                |
| <b>BOLTSJES</b>  | <b>9.5</b>     |
| Amelander rundvleesbitterballen van Wad'n Keuken (8 stuks) met mosterdmayonaise.       |                |
| <b>OESTERZWAMBITTERBALLEN</b>  | <b>9.5</b>     |
| Bitterballen met Friese oesterzwammen van Wad'n Keuken (8 stuks) met truffelmayonaise. |                |
| <b>PYK</b>   | <b>8.5</b>     |
| Krokant gebakken kippendijen met BBQ saus.   |                |
| <b>MINI PULLED BEEF</b>  | <b>8</b>       |
| Turfgerookte rundernek met BBQ saus, geserveerd op briochebrood met koolsla.           |                |

## ETEN ZONDER FRATSEN

---

*Ons eten is een verhaal apart. Alles vers, puur en zelf bereid. Zoveel mogelijk van boeren uit de omgeving. Geen poeders, geen kleurstoffen. Alleen smaak, heel veel smaak. Door product en kunde, pure ambacht. Dat is eten zonder fratsen.*

*Vraag onze medewerkers voor informatie met betrekking tot allergenen.*

---

# 3 GANGEN KEUZEMENU

---

**Uitgebreid dineren? Kies uit onderstaande gerechten 3 gangen voor €41,-.**

**Een vegetarisch 3 gangen menu is € 36,5, deze voor- en hoofdgerechten zijn weergegeven met een \*. Veganistische gerechten zijn weergegeven met \*\*. Alle gerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.**

## VOORGERECHTEN

---

### **CARPACCIO 12.5**

Frysk Black Angus carpaccio met truffelcrème, salade, Âlde Fryske en geroosterde zonnebloempitten.

### **GARNALENCOCKTAIL 12.5**

Hollandse garnalen met whisky-cocktailsaus, gepekeld appel, komkommer, rettich en knapperige spitskool.

### **KOAL\* 10**

Gemarineerde Chinese kool met ingelegde oesterzwam, tomatenbouillon, bloemkoolmayonaise en krokante lijnzaad.

### **TSIISSOP\* 9.5**

Rijke groentebouillon met Friese kazen en lente-ui, geserveerd met desembrood.

### **ASPERZJESOP\* 9.5**

Witte aspergecrèmesoep met bieslook.

## HOOFDGERECHTEN

---

### **KO 24**

Frysk Black Angus sukadesteak met geroosterde bloemkool, bloemkoolcrème, kalfsjus en een aardappeltaartje.

### **FISK 24**

Vangst van de dag geserveerd met smeuijge haver van Mole 't Lam, Hollandse asperges, aardappel krokant en beurre blanc.

### **PYK 24**

Gildehoen suprème met een gevogelte-jus, paksoi en andijviestamppot met spekjes.

### **LYTSE WITE GRIENTE\* 20**

Koudumer paksoi met smeuijge haver van Mole 't Lam, Hooidammer kaas en hazelnoten.

### **BEANTSJE BOWL\*\* 16**

Salade met bonen van Wâldfarming, tomaat, mesclun, groene kruidendressing van koolzaadolie, gemarineerde oesterzwam, ingelegde rode ui en croutons.

## BIJGERECHTEN

---

### **DESEMBROOD 5**

Desembrood geserveerd met roomboter en Maldon zout.

### **FRIETJE VAN YTJE 4.5**

Met onze eigen mosterdmayonaise.

### **SALADE 4**

Salade uit de tuin van Ytje.

## WAT DE BOER LEVERT

---

*We werken met producten zoveel mogelijk van boeren uit de omgeving. Een aantal van onze lokale leveranciers staan hieronder beschreven.*

Boer & Chef, een samenwerking tussen streekboeren en restaurants in Noord-Nederland, levert onze groenten en fruit.

FARMily Akkerbouw & Markttuin verzorgt de frietjes en sla.

Spitskool, paksoi, Chinese kool, bloemkool, rabarber en andijvie uit Koudum, van Kwekerij Trimpe.

Het rundvlees is van de Frysk Black Angus koeien uit Akkrum.

Bonen van Wâldfarming uit Jistrum.

Varkensvlees van natuureiland De Gouden Boaiem.

Granen en meel van Mole 't Lam uit Woudsend.

Kaas van de Fryske uit Oudemirdum en Fries Blond uit Heerenveen.

Witte asperges uit Sondel, van Gaast'sperges.

## NAGERECHTEN

---

- YOCHURT\*** **9**  
Gebakken yoghurt met aardbei, rabarber en gebrande suiker.
- IERDBEI\*\*** **10**  
Aardbeiorsorbetijis met rabarber, rabarber-vanille limonade en amandel kletskep.
- TSIISPLANK\*** **14.5**  
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, gedroogde muscatdruif en perenchutney.  
*Voor de Tsiisplank geldt een meerprijs van €4,5 bij het 3- gangenkeuzemenu.*

## DESSERTWIJN/PORT

---

- VINHO VERDE, QUINTA DE SOALHEIRO** **5**  
Alvarinho – Portugal  
*Aromatische neus met volop citrusfruit, iets van gele appel en witte perzik, lentebloesem en knisperende zuren. Prachtige balans tussen zuur en zoet. Heerlijk bij lichte kazen of romige desserts.*
- BALLET d'OCTOBRE** **5**  
Petit Manseng – Frankrijk  
*Explosief parfum met verleidelijke aroma's van grapefruit, perzik en passievrucht en een hint van honing. Verfijnd zoete smaak met frisse zuren en een indrukwekkende finale. Fantastisch in combinatie met zoete nagerechten.*
- DALVA 8 YEARS (BIO)** **8.5**  
Tinta çao, Touriga Nacional – Portugal  
*Fris en complex, elegant met aardse tonen.*
- PASSENDE WIJNEN BIJ DE KAASPLANK** **9**  
*Klein glas Vinho Verde en een klein glas Dalva port. De Vinho Verde dient als mooie begeleider voor de jongere en zachte kazen, de port gaat goed samen met hardere en oudere kazen.*

## VOOR DE KINDEREN

---

*We bieden de kinderen een keuze uit een kleine of grote portie.*

**PYK EN CHIPS** **9.5/13**

Krokant gebakken kippendijen met appelcompote, friet en salade.

**FISK EN CHIPS** **9.5/13**

Krokant gebakken vis met appelcompote, friet en salade.

**IIS** **3.5**

Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker.

*Vraag onze medewerkers voor informatie met betrekking tot allergenen.*

---