

## 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 krokantje uitjes.	
<b>BROODJE KNAKWORST</b>	<b>9</b>
Knakworsten van Slagerij Spijkerman op een broodje met huisgemaakte zuurkool, krokante uitjes en BBQ saus.	
<b>BROODJE HARING</b>	<b>11</b>
Gerookte haring met appel, rode biet en mosterdmayonaise op desembrood.	
<b>KAAS EN EI</b>	<b>10</b>
Fries Blond beleggen kaas met een zachtgekookt ei, mosterd en ingelegde rode ui op desembrood.	
<b>RATATOUILLE OP TOAST</b>	<b>10</b>
Desembrood met groenteratouille, geitenkaas van De Molkerei en waterkers.	
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	<b>9.5</b>
Geserveerd met desembrood.	
<b>YOGHURT</b>	<b>6.5</b>
Ypko yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en seizoensfruit.	
<b>BEANTSJE BOWL</b>	<b>16</b>
Salade met bonen van Wâldfarming, ratouille, groene kruidendressing van koolzaadolie, biet, 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>
Kaasblokjes van Fries Blond en Âlde Fryske.	
<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) en 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 drie gangen voor €41,-.**

**Een vegetarisch 3 gangen menu is € 36,50, deze voor- en hoofdgerechten zijn weergegeven met een \*. Veganistische gerechten zijn weergegeven met \*\*. Alle gerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.**

## VOORGERECHTEN

---

### **STEAK TARTAAR 13**

Frysk Black Angus steak tartaar met Amsterdamse ui, eidooier, brioche en krokante kappertjes.

### **HARING 12**

Gerookte haring met kefir van Ypko, appel, rode biet en haringkaviaar.

### **KOOLRABI\*\* 10**

Gepofte koolrabi met waterkers, tuinbonen, venkel, appel en tomatenvinaigrette.

### **SOEP VAN DE DAG 9.5**

Geserveerd met brood.

## HOOFDGERECHTEN

---

### **KO 24**

Frysk Black Angus sukadesteak met geglaceerde koolrabi, kalfsjus, aardappelkaantjes en bieslook.

### **FISK 24**

Vangst van de dag met beurre blanc, aardappel, doperwt, geroosterde prei en krokante kippenhuid.

### **PYK 24**

Gildehoen suprême met een gevogelte-jus, aardappelcrème, spitskool en kruidenolie.

### **GRIENTE\*\* 20**

Gestoofde rode biet, tomaat en Chinese kool met gort van Mole 't Lam en geroosterde amandel.

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

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

## BIJGERECHTEN

---

### **DESEMBROOD 5**

Desembrood geserveerd met wildplukboter 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, sla en Chinese kool.

Bieten, koolrabi en spitskool uit Koudum, van Kwekerij Trimpe.

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

Granen en meel van Mole 't Lam uit Woudsend.

Kaas van De Fryske uit Oudemirdum.

Yoghurt en kefir van Ypko uit Ypecolsga.

De bonen zijn afkomstig van Wâldfarming uit Jirnsum.

## NAGERECHTEN

---

- YOCHURT\*** **9**  
Gebakken yoghurt met abrikozen, kardemom en gebrande suiker.
- IERDBEI\*** **10**  
Aardbeienijs met verse aardbeien, korstdeeg en amandelcrème.
- 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.

**IJS** **3.5**

Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker.

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

---