

LUNCH

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

OMKE JAN BURGER	17
Frysk Black Angus rundvlees op briochebrood met augurk, spek, ui, Fries Blond beleggen kaas en hamburgersaus.	
PULLED BEEF	12
Turfgerookte rundernek met BBQ saus, geserveerd op briochebrood met koolsla.	
KIPPENBOUT	19
Gebraden kippenbout met een frietje van Ytje, salade en appelcompôte.	
BROODJE HARING	11
Gerookte haring met appel, rode biet en mosterdmayonaise op desembrood.	
BROODJE KAAS EN EI	10
Fries Blond beleggen kaas met een zachtgekookt ei, mosterd en ingelegde rode ui op desembrood.	
PADDENSTOELEN OP BROOD	10
Gebakken paddenstoelen met peterselie en citroen, geserveerd op in roomboter gebakken wit brood.	
SOEP VAN DE DAG	9.5
Geserveerd met desembrood.	
YOGHERT	6.5
Ypko yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en seizoensfruit.	

Voor de kinderen

BROODJE KNAKWORST	7
Knakworsten van Slagerij Spijkerman op een broodje met ketchup en mosterdmayonaise.	
ZOET BELEGD BROODJE	4
Keuze uit jam, hagelslag of pindakaas.	

MAALTIJDSALADES

SALADE KIP EN EI	16
Sla van FARMily met krokant gebakken kippendijen, ansjovismayonaise, zachtgekookt ei, kaas en croutons.	
SPITSKOOLSALADE*	16
Geroosterde spitskool met courgette, geitenkaas-yoghurtdressing en hazelnoten.	

OMKE JAN LUNCH

OMKE JAN LUNCH	15
Klein broodje pulled beef, broodje kaas en ei, kopje soep van de dag.	
OMKE JAN LUNCH VEGETARISCH	15
Klein broodje gebakken paddenstoelen, broodje kaas en ei, kopje vegetarische soep.	

BORRELHAPPEN

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

DINER

Uitgebreid dineren? Vraag naar ons 3-gangenkeuzemenu.

***Vegetarische gerechten**

****Veganistische gerechten**

OM MEE TE BEGINNEN

OESTERS **4 p.s.**

Fine de claire oesters, geserveerd met frambozen-sjalottenazijn en citroen.

BÔLE* **5**

Brood geserveerd met wildplukboter en Maldon zout.

CHARCUTERIE **6**

Coppa di Akkrum van slagerij Spijkerman met cornichons en Wartenster mosterd.

RILLETES VAN WITVIS **7**

Visspread met pickles en brood.

VOORGERECHTEN

STEAK TARTAAR **13**

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

Ook grote portie mogelijk. **21**

HARDER **12.5**

In limoensap gegaarde Waddenzee harder met krokante mais, rode ui, koriander en waterkers.

TOMAAT* **12**

Nederlandse buffelmozzarella, zoetzure cherrytomaten, rucola, rode ui, tomatenbouillon en croutons.

SOEP VAN DE DAG **9.5**

Geserveerd met brood.

HOOFDGERECHTEN

KO **24**

Frysk Black Angus sukadesteak, gebakken bloemkool, aardappel, artisjok en kalfsjus.

FISK **24**

Vangst van de dag met aardappelcrème, broccoli, mosselen en saus van schaaldieren.

GRIENTE** **20**

Gegrilde aubergine met wâldbeantsjes, tomaat, sjalot en geroosterde hazelnoten.

PYK **19**

Gebraden kippenbout met friet, appelcompote en salade.

STEAK ÚT DE STREEK **dagprijs**

Steak van de dag met kalfsjus, friet en salade.

MAALTIJDSALADES

SALADE KIP EN EI **16**

Sla van FARMily met krokant gebakken kippendijen, ansjovismayonaise, zachtgekookt ei, kaas en croutons.

SPITSKOOLSALADE* **16**

Geroosterde spitskool met courgette, geitenkaas-yoghurtdressing en hazelnoten.

BIJGERECHTEN

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 groentetuin verzorgt onze frietjes en slasoorten.

Kwekerij Trimpe uit Koudum levert onder andere bloemkool, spitskool en broccoli.

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

Coppa di Akkrum, knakworsten en Friese droge worst van Slagerij Spijkerman uit Akkrum.

Granen en meel van Mole 't Lam uit Woudsend.

Brood van Mole 't Lam met spelt van FARMily.

Kaas van De Fryske uit Oudemirdum.

Yoghurt en kefir van Ypko uit Ypecolsga.

Geitenkaas van De Molkerei uit Sint Annaparochie.

Aardbeienijs van De Witte Lakenvelder uit Jutrijp.

Onze pulled beef maken we met rundvlees van

Natuureiland De Gouden Boaijem.

De bonen zijn afkomstig van Wâldfarming uit Jirnsum.

NAGERECHTEN

YOCHEERT*	9
Gebakken yoghurt met gepocheerde pruimen, 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 vijgenjam.	

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**

Gegrilde 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.
