

## LUNCH

---

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

<b>OMKE JAN GEHAKTBAL</b>	<b>12</b>
Frysk Black Angus gehaktbal, BBQ-saus, krokante ui, pickles op zuurdesem brood	
<b>PULLED BEEF</b>	<b>12</b>
Turfgerookte rundernek met BBQ saus, op briochebrood met koolsalade	
<b>BUFFELMOZZARELLA</b>	<b>15</b>
Oribianco buffelmozzarella uit Opende, rucola pesto, tomaat op blond desem brood	
<b>KROKANTE KIP</b>	<b>15</b>
Vleestomaat, gebakken ui, kropsla, augurk en Omke Jan saus op briochebrood	
<b>EIERSALADE</b>	<b>11</b>
Desembrood, mesclun, bosui en truffel	
<b>KAAS EN EI</b>	<b>10</b>
Fries Blond beleggen kaas met een zachtgekookt ei, mosterdmayo, mesclun en ingelegde rode ui op desembrood	
<b>ZOUTE HARING</b>	<b>12</b>
Rucolapesto, citrus, gepofte koolrabi en mesclun op desembrood	
<b>SOEP VAN DE DAG</b>	<b>9.5</b>
Geserveerd met desembrood	
<b>YOGHERT</b>	<b>6.5</b>
Ypko yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en seizoensfruit	

## MAALTIJDSALADES

---

<b>GEROOSTERDE POMPOEN</b>	<b>18</b>
Sla van FARMily, blauwe kaas, gesuikerde pompoenpitten, peren dressing, noten en desembrood	
<b>BUFFELMOZZARELLA*</b>	<b>18</b>
Orobiaco buffelmozzarella uit Opende, mesclun sla van FARMily, rucola pesto en tomaat en desembrood	

## OMKE JAN LUNCH

---

<b>OMKE JAN LUNCH</b>	<b>15</b>
Klein broodje pulled beef, broodje kaas en ei en een kopje soep	
<b>OMKE JAN LUNCH VEGETARISCH</b>	<b>15</b>
Broodje kaas en ei, broodje eiersalade en een kopje vegetarische soep.	

## VOOR DE KLEINTJES

---

<b>BROODJE KNAKWORST</b>	<b>7</b>
Knakworsten van Slagerij Spijkerman op een broodje met ketchup en mosterdmayonaise	
<b>ZOET BELEGD BROODJE</b>	<b>4.5</b>
Keuze uit jam, hagelslag of pindakaas	

## 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

vanaf 17:00

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

\*Vegetarische gerechten

\*\*Veganistische gerechten

## VOORGERECHTEN

### **TOMATENSALSA MET COPPA OP TOAST 15**

Rijke tomatensalsa met coppa van Jaap Frerichs

### **ROSBIEF 15**

Van Frysk Black Angus uit Akkrum, kappertjes mayonaise, pickles en Âlde Fryske

### **GEPOFTE BOSPEEN \*\* 12**

Gemarineerde aubergine van Ytje, mole, waterkers en desembrood

### **ZOUTE HARING 15**

Rucola pesto, gepofte koolrabi en croutons

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

Geserveerd met brood

## HOOFDGERECHTEN

### **KO 24**

Frysk Black Angus sukadesteak uit Akkrum, gebakken paddenstoelen, pastinaakcrème, sjalottenjus, polenta en Âlde Fryske

### **FISK 24**

Vangst van de dag met aardappelcrème, kokkels, snijbonen en een saus van cherrytomaten

### **COURGETTE SPAGHETTI \*\* 19**

Tomatensaus, Nederlandse 'rijst', rucola en geroosterde amandel

### **SALADE GEROOSTERDE POMPOEN 18**

Blauwe kaas, gesuikerde pompoenpitten en perendressing

### **WAT DE BOER LEVERT dagprijs**

Een wisselend stuk vlees of vis, 't is maar net wat voor lekkers de boer heeft!

## 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 rechtstreeks van boeren uit de omgeving:*

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

FARMily groentetuin verzorgt onze frietjes, tomaten, aubergine en slasoorten.

Kwekerij Trimpe uit Koudum levert onder andere tomaten, snijbonen, broccoli en pompoen.

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.

Buffelmozzarella van Orobianco uit Opende.

Karamelijns van De Witte Lakenvelder uit Jutrijp.

Onze pulled beef maken we met rundvlees van Natuureiland De Gouden Boaiem.

De bonen zijn afkomstig van Wâldfarming uit Jirnsum.

## NAGERECHTEN

---

- YOCHERT \*** **9**  
Gebakken yoghurt met seizoensfruit, kardemom en gebrande suiker
- WENTELTEEFJES \*** **11**  
Fryske Sûkerbôle met Lakenvelder karamelijs uit Jutryp
- TSIISPLANK \*** **14.5**  
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, cranberrycompote en gedroogde muscatdruif  
(4.5 meerprijs in 3 gangen menu)

## 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 KLEINTJES

---

*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
- IJS** **3.5**  
Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker

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

---