

LUNCH

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

OMKE JAN GEHAKTBAL	12
Frysk Black Angus gehaktbal, BBQ-saus, krokante ui, pickles op zuurdesem brood	
PULLED BEEF	12
Turfgerookte rundernek met BBQ saus, op briochebrood met koolsalade	
KROKANTE KIP	15
Vleestomaat, gebakken ui, kropsla, augurk en Omke Jan saus op briochebrood	
EIERSALADE	11
Desembrood, mesclun, bosui en truffel	
KAAS EN EI	10
Fries Blond belegen kaas met een zachtgekookt ei, mosterdmayo, mesclun en ingelegde rode ui op desembrood	
SOEP VAN DE DAG	9
Geserveerd met desembrood	
YOGHURT	6.5
Ypko yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en seizoensfruit	

MAALTIJDSALADE

HERFTSALADE SEIZOENSGROENTEN*	20
Gegrilde en gepofte seizoensgroenten, appel-ui dressing, desembrood en desembrood	

OMKE JAN LUNCH

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

VOOR DE KLEINTJES

BROODJE KNAKWORST	7
Knakworsten van Slagerij Spijkerman op een broodje met ketchup en mosterdmayonaise	
ZOET BELEGD BROODJE	4.5
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.

Stijgende energiekosten

Helaas zijn onze energieprijzen meer dan verdrievoudigd. Om te kunnen blijven doen wat wij het allerliefste doen, een heerlijke en warme avond verzorgen, vragen wij om een kleine bijdrage in de extra energiekosten van € 1.5 p.p.. Deze bijdrage helpt ons een beetje op weg.

DINER

vanaf 17:00

Uitgebreid dineren? Kies uit onderstaande gerechten 3 gangen voor € 42,50
3 gangen vegetarisch € 39

* vegetarische gerechten

** kan ook vegan

VOORGERECHTEN

ANDJELKA'S DESEMBROOD 6.5
Huisgemaakte Omke Jan boter en Maldonzout

PATÉ 14
Stoofperenchutney, cornichons en brioche toast

GEROOKTE POON 14
Appel witlofsalade, gebrande ui en boerenkool chips

ROMESCO POMPOEN* 14
Gegrilde pompoen, ingelegde pompoen en gepofte spelt

SOEP VAN DE DAG 9
Geserveerd met desembrood

HOOFDGERECHTEN

FLEIS 26
Vlees van de dag, spruitjesstampot, tamme kastanje, shiitake jus en geroosterde spruitjes

FISK 24.5
Vangst van de dag, linzen, spek, knolselderijcrème en rode wijnsaus (garnituur zonder spek mogelijk)

PADDENSTOELEN* 21
Paddenstoelengort, paddenstoelencrème, oesterzwam in bierbeslag, gebakken kastanjechampignons, truffel en duxelle

HERFTSALADE SEIZOENSGROENTEN** 20
Gegrilde en gepofte seizoensgroenten, appel-ui dressing, desembrood en gerookte tomatenboter

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, boerenkool en slasoorten.

Kwekerij Trimpe uit Koudum levert onder andere, pompoen, spruitjes en knolselderij.

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 Andjelka uit Harich met spelt van FARMily.

Yoghurt van Ypko uit Ypecolsga.

Karamelijs van De Witte Lakenvelder uit Jutrijp.

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

NAGERECHTEN

- YOCHERT *** **11**
Gebakken yoghurt met duindoorn, appel en gebrande suiker
- HAZELNOOTSCHUIM *** **11**
Hazelnootroom, Lakenvelder karamelijs, amandelcrumble en karamelsaus
- TSIISPLANK *** **16**
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, cranberrycompote en gedroogde muscatdruiven
(meerprijs 4.5 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
- IIS** **3.5**
Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker

Vraag onze medewerkers voor informatie met betrekking tot allergenen.

Stijgende energiekosten

Helaas zijn onze energieprijzen meer dan verdrievoudigd. Om te kunnen blijven doen wat wij het allerliefste doen, een heerlijke en warme avond verzorgen, vragen wij om een kleine bijdrage in de extra energiekosten van € 2.5 p.p.. Deze bijdrage helpt ons een beetje op weg.