

LUNCH

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

SANDWICH GEZOND 10

Ham, kaas, preimayonaise, ei en sla

BROODJE GEROOSTERDEBUIKSPEK 12

Koolsalade, huisgemaakte ketchup en bosui

SANDWICH GEROOKTE MEERVAL 12

Geroosterde biet, veldsla en vissaus vinaigrette

BRIOCHE PULLED CHICKEN 10

Koolsalade, kruidenyoghurt, huisgemaakte ketchup en krokante uitjes

SOEP VAN DE DAG 9

Geserveerd met desembrood

YOGHERT 6.5

Ypko yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing en vruchtencompote

MAALTIJDSALADE

BOERENKOOLSALADE 17

Gegrilde kippendij, ei, croutons, Âlde Fryske, ansjovis en tomaat

OMKE JAN LUNCH

OMKE JAN LUNCH 15

Klein broodje pulled chicken, broodje gezond en een kopje soep

OMKE JAN LUNCH VEGETARISCH 15

Broodje kaas en ei, broodje kikkererwtenburger en een kopje vegetarische soep.

VOOR DE KLEINTJES

BROODJE PULLED CHICKEN 5

Koolsalade, kruidenyoghurt, huisgemaakte ketchup en krokante uitjes

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, 4 gangen € 52,50.

3 gangen vegetarisch € 39, 4 gangen € 49.

* vegetarische gerechten

** kan ook vegan

VOORGERECHTEN

ANDJELKA'S DESEMBROOD 6.5

Huisgemaakte Omke Jan boter en Maldonzout

GEROOSTERD BUIKSPEK 15

Koolsalade, rode uit pickle, Omke Jan ketchup en crumble van mais

GEPOFTE PREI** 13

Rucola pesto, citroen hangop, beukenzwam, geroosterde hazelnoot en boerenkool chips

GEROOKTE MEERVAL 15

Geroosterde bieten, vissaus vinaigrette, veldsla, citroengel en krokante rijst

SOEP VAN DE DAG** 9

Geserveerd met desembrood

HOOFDGERECHTEN

FLEIS 25

Bavette van het Frysk Black Angus, paddestoelen, gebakken witlof, gepofte aardappel, crème fraîche en gremolata.

FISK 24

Vangst van de dag, gestoofde savooiekool, aardappelcrème, salsa van bleekselderij en appel en preisau

GEVULDE KOOLROLLETJES** 21

Savooiekool gevuld met roergebakken Nederlandse 'rijst', tomatensaus en gepofte spelt

KROMHOEKSTER KIPPENSTOOF 23

Wâldbeantsjes, aardappeltje, eekhoortjesbrood, tomaat, YpKo yoghurt en groene kruiden

BOERENKOOLSALADE 19

Gegrilde kippendij, ei, croutons, Âlde Fryske, ansjovis en tomaat

BIJGERECHTEN

FRIETJE VAN YTJE 5.5

Met onze eigen Wartenser mosterdmayonaise

GEBAKKEN AARDAPPELTJES 6

Met ui en spek

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

YOCHELT *	11
Gebakken yoghurt met kardemom, gedroogde pruimen, bramen en appel	
TARTE TATIN *	12
Elstar appel, Lakenvelder karamelijs, granola crumble en karamelsaus	
TSIISPLANK *	16
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, rodekooljam en gedroogde muscatdruiven (meerprijs 4.5 in 3 gangen menu)	

DESSERTWIJN/PORT

VINHO VERDE, QUINTA DE SOALHEIRO	5
Alvarinho – Portugal <i>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.</i>	
BALLET d'OCTOBRE	5
Petit Manseng – Frankrijk <i>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.</i>	
DALVA 8 YEARS (BIO)	8.5
Tinta çao, Touriga Nacional – Portugal <i>Fris en complex, elegant met aardse tonen.</i>	
PASSENDE WIJNEN BIJ DE KAASPLANK	9
<i>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.</i>	

KOFFIE EN XOCOLATE

ESPRESSO EN XOCOLATE	5.2
Single origin espresso Colombia of Guatamala Met single origin chocolade uit Equador Golden berries xocolate en xocolate del guerro van ontdekkingsreiziger en kunstenaar Cris Toala Olivares afkomstig uit Equador en woonachtig in Koudum	
DE SJIRURCH BEERENBURG	4.5
Weduwe Joustra	

VOOR DE KLEINTJES

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

PYK EN CHIPS	9.5/13
Kipsnitzel met appelcompote, friet en salade	
FISK EN CHIPS	9.5/13
Krokant gebakken vis met appelcompote, friet en salade	
KIKKERERWTENBURGER*	13
Met koolsalade en friet	
IIS	3.5
Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker	

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.