

VOORGERECHTEN

TSIISSOP **9,5**
Omke Jan's kaassoep met bosui, stukjes Âlde
Fryske tsiis en kruidenolie

EENDENBORST **15**
Gerookte eendenborst met chutney van
stoofpeer, tapioca cracker en bietencrème

SEIZOENSGROENTEN **12,5**
Carpaccio van seizoensgroenten met een
crème van bieslook en geroosterde pitten

MEERVAL **15**
Gerookte meerval op een salade van
Frieslander aardappel met appel en
schorseneren

BIJGERECHTEN

FRIETJE **4,5**
Met onze eigen Wartenster
mosterdmayonaise

GEMENGDE SALADE **4**
Salade uit de tuin van Ytje, koolzaaddressing
en croutons

HOOFDGERECHTEN

STOOFFLEIS **26**
Stoof van riblap van Frysk Black Angus met
zilverui, appel en een rode bieten stampotje

FISK **25**
Rouleau van kabeljauw met citroengort van
Mole't Lam met zeekraal en beurre blanc

RISOTTO **23**
Citrusrisotto van gort van Mole't Lam met
gepofte prei, gebakken champignons en
beurre blanc

KIP **26**
Coq au vin van Kromhoekster kip met
aardappelcrème en spek

OMKE JAN STEAK **39,5**
250 gram rib-eye van het Frysk Black
Angusrund, met friet en salade

KAASFONDUE **22,5**
Met verse groenten en brood

NAGERECHTEN

GEBAKKEN YOGHURT 12

Yoghurt van YpKo met een compote van appel en peer

STOOFPEER 14

Stoofpeer met Fryske dumkes ijs, amandelcrumble en vanillesaus

IIS MEI KOFJE 9

Vanille-ijs van De Witte Lakenvelder overgoten met koffie en daarbij een stukje chocolade

TSIISPLANK 16

Kaasplank met Friese kazen.

Geserveerd met stroop van gefermenteerde appels met dadels en vijgen, met notenbrood

WIE IS OMKE JAN

Omke Jan heeft echt bestaan. Jan Bles (1887-1969) was een koopman, handelaar in melkvee en de oudoom van oprichter Jan Bles. Omke Jan was een man met een groot hart, een vooruitziende blik en een grote liefde voor de Friese cultuur. De ideale inspiratiebron voor een plek die even warm en oprecht is als de man zelf.

ONZE BOEREN

Wij werken zoveel mogelijk met producten rechtstreeks van de boeren uit de omgeving.

Boeren die met veel liefde, aandacht en ambacht een mooi product maken.

Grûn, of te wel het terroir van Friesland, is bepalend voor de smaak van de producten waar wij mee werken.

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

FARMily groentetuin verzorgt onze slasoorten en andere groenten.

Kwekerij Trimpe uit Koudum levert onder andere pompoen en knolselderij.

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

Bles Angus komt van Bles Dairies uit Broek.

Freerk Visserman uit Heeg levert de paling en snoekbaars.

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.

Ijs van De Witte Lakenvelder uit Jutrijp.

Onze appels komen van Oudebosch uit Niehove.