

VOORGERECHTEN

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

TOMATENTARTAAR **12,5**
Tomaat met peterseliecrème, eidooiercrème en knoflooktoast

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

MAKREEL **15**
Gekonfijte makreel op een venkelsalade met gebakken kappertjes

BAVETTE **15**
Dun gesneden bavette van het Frysk Black Angus met champignonduxelle en geroosterde paprika

BIJGERECHTEN

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

GEMENGDE SALADE **4**
Groene salade met appel-ui dressing

HOOFDGERECHTEN

EEND **29,5**
Gekonfijte eendenbout met zoete aardappelcrème, bosbessenjus en gebakken aubergine

FISK **25**
Vis van de dag met bloemkoolrijst, aardappelcrème en een jus van bisque

PAPRIKA **23**
Gevulde paprika met aubergine, bloemkoolrijst, champignons en geroosterde walnoten

RIBROAST **34,5**
Ribroast van het Gaasterlander kruidenvarken met bonenstoof, paksoi en jus de veau

BLOEMKOOL **23**
Bloemkool met doperwtencrème, bloemkoolblad, krieltjes uit de oven en jus van champignons

ÚS KLASSIEKER

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

NAGERECHTEN

GEBAKKEN YOGHURT 12

Yoghurt van YpKo met seizoensfruit

RABARBER 14

Bavarois en compote van rabarber met vanille-ijs van De Witte Lakenvelder

IIS MEI KOFJE 9

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

TSIISPLANK 16

Kaasplank met Nederlandse kazen.

Geserveerd met chutney 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.

Kwekerij Trimpe uit Koudum levert onder andere bloemkool, tomaat en biet.

Tuin van de Toekomst uit Jorwerd levert onze rabarber.

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 graan van De Graanbroeders uit Harich.

Yoghurt van Ypko uit Ypecolsga.

Ijs van De Witte Lakenvelder uit Jutrijp.

Onze appels komen van Oudebosch uit Niehove.