

VOORGERECHTEN

TSIISSOP	9,5
Omke Jan's kaassoep met bosui, stukjes Âlde Fryske tsiis en kruidenolie	
STEAKTARTAAR	15
Rundertartaar van het Frysk Black Angus rund met mierikswortelcrème, eidooiercrème en spitskoolchips (Als hoofdgerecht 24,5)	
TOMATENTARTAAR	12,5
Tomaat met mierikswortelcrème, eidooiercrème en knoflooktoast	
MOZZARELLA	13,5
Orobianco buffelmozzarella uit Opende met tomaat, basilicum, gebrande sla en balsamico	
ZEEBAARS	15
In zuur gegaarde zeebaars met zoete aardappel, rode ui, krokante spitskool en koriander	

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	26,5
Vis van de dag met mini broccoli, aardappelcrème en een jus van bisque	
PAPRIKA	23
Gevulde paprika met aubergine, bloemkoolrijst, champignons en geroosterde walnoten	
VARKEN	27,5
Varkenshaas van het Gaasterlander kruidenvarken met gebakken polenta, doperwtencrème, groenten en jus de veau	

ÚS KLASSIEKER

OMKE JAN STEAK	42,5
250 gram rib-eye van het Frysk Black Angusrund, met friet en salade	

NAGERECHTEN

GEBAKKEN YOGHURT 9,5

Yoghurt van YpKo met seizoensfruit

WAFEL MEI IIS 12,5

Wafel met frambozenijs van De Witte Lakenvelder, aardbei en lemoncurd

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 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.

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.