

## VOORGERECHTEN

- TSIISSOP** **9,5**  
Omke Jan's kaassoep met bosui, stukjes  
Âlde Fryske tsiis en kruidenolie
- FLEIS** **15**  
Praam van Jaap Frerichs uit Echternerbrug,  
Pake Bonnema worst van Slagerij Schreiber  
met cornichons en zoetzure bloemkool
- ZEEUWSE MOSSELEN** **11,5**  
Zeeuwse mosselen met gebakken lamsoor  
peterselie en knoflook olie
- TOMAAAT MOZZARELLA** **13,5**  
Geblakerde vleestomaat met buffelmozzarella  
van Orobianco uit Opende uit de oven,  
wortelloofpesto en tomatenbouillon
- NOORDZEE INKTVIS** **15**  
Gebakken pulpo met antiboise, gebrande  
pastinaak en citroenolie

## 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  
aardappelcrème, doperwten,  
bospeen en bosbessenjus
- FISK** **26,5**  
Gepocheerde vis van de dag met  
brandade, beurre blanc, bospeen en  
doperwten
- GROENTESTRUDEL** **23**  
Savooiekool, koolrabi en duxelle van  
champignons in bladerdeeg met  
doperwtenmuntcrème, champignonsaus  
en geroosterde walnoten
- VARKEN** **27,5**  
Varkenswang van het Gaasterlander  
kruidenvarken met gekarameliseerde  
knolselderijcrème, bimi, bospeen,  
truffelaardappel en jus

### 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

### **GEVULDE APPEL MEI IIS 12,5**

Appel met noten en vijg, kaneelcrumble en 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 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.

Praam van Jaap Frerichs uit Echtenerbrug.

Friese droge worst van slagerij Spijkerman uit Akkrum en slagerij Schreiber uit Ferwert.

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.