

## LUNCH

---

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

<b>SOEP VAN DE DAG</b>	<b>9.5</b>
Vraag bij de bediening naar de soep van de dag.	
<b>SANDWICH SUKADE</b>	<b>16</b>
Sukadesteak op blond desembrood met zuurkool, spek, tomaat, ui, augurk en honingmosterdsaus.	
<b>PULLED BEEF</b>	<b>12</b>
Turfgerookte rundernek met BBQ saus, geserveerd op briochebrood met koolsla.	
<b>GEBAKKEN VIS</b>	<b>11.5</b>
Krokant gebakken vis met remouladesaus. Geserveerd op briochebrood met veldsla en augurk.	
<b>HUMMUS</b>	<b>9</b>
Meergranendesem met gepofte wortelhummus, krokante kikkererwten, winterpostelein en pickles.	
<b>BOERENKOOLTAART</b>	<b>10</b>
Hartige taart met boerenkool, geserveerd met salade.	
<b>YOGHURT</b>	<b>6.5</b>
Yoghurt met muesli van Mole 't Lam, honing, Fryske dùmkes kruiden en seizoensfruit.	

## 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.*

## BORRELHAPPEN

---

*Te bestellen vanaf 12:00 uur.*

<b>BORRELPLANK (vanaf 2 personen)</b>	<b>15 p.p.</b>
Selectie van onze warme en koude borrelhappen.	
<b>TSIISPLANK</b>	<b>14.5</b>
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, gedroogde muscatdruif en perenchutney.	
<b>TSIIS</b>	<b>8</b>
Jonge en oude kaas met honingmosterdsaus.	
<b>OSSENWORST</b>	<b>9</b>
Frysk Black Angus ossenworst met pickles.	
<b>DESEMBROOD</b>	<b>5</b>
Brood met roomboter en Maldonzout.	
<b>CHIPS</b>	<b>3.5</b>
Huisgemaakte chips met truffelmayonaise.	
<b>FRIETJE VAN YTJE</b>	<b>4.5</b>
Met onze eigen mosterdmayonaise.	
<b>BOLTSJES FAN OMKE JAN</b>	<b>9.5</b>
Frysk Black Angus rundvleesbitterballen (8 stuks) met mosterdmayonaise.	
<b>RIBS</b>	<b>10</b>
Spareribs met BBQ saus en krokante ui.	
<b>MINI PULLED BEEF</b>	<b>8</b>
Turfgerookte rundernek met BBQ saus, geserveerd op briochebrood met koolsla.	

*Vraag onze medewerkers voor informatie met betrekking tot allergenen.*

---

# 3 GANGEN KEUZEMENU

---

**Uitgebreid dineren? Kies uit onderstaande gerechten drie gangen voor €41,-.**

**Een vegetarisch 3 gangen menu is € 36,50, deze voor- en hoofdgerechten zijn weergegeven met een \*. Veganistische gerechten zijn weergegeven met \*\*. Alle gerechten zijn te bestellen vanaf 17.00 uur.**

## VOORGERECHTEN

---

**BALKENBRIJ 12.5**  
Gebakken varkensvlees met krenten, rommelkruid en boekweit. Geserveerd met piccalilly van bloemkool en appelstroop.

**MAKREEL 12.5**  
Gemarineerde makreel met koriander en citroen, ingelegde koolrabi, rode ui en oesterzwam, komkommer en frisse tomatenbouillon.

**GROENTETUINTJE\* 10**  
Yoghurt met roomkaas en kruiden, radijs, bospeen, lente-ui en witlof met crumble van roggebrood.

**KAASSOEP\* 9.5**  
Rijke groentebouillon met Friese kazen en preiringen, geserveerd met desembrood.

## HOOFDGERECHTEN

---

**SUKADE 24**  
Frysk Black Angus sukadesteak met zuurkoolstamppot, kalfsjus met sjalot en shiitake, groene koolchips.

**FISK 24**  
Vangst van de dag geserveerd met raapstelensalsa en spinazie, gegrilde pijlstaartinktvis en aardappelcrème.

**HAVERRISOTTO\* 20**  
Haver van Mole 't Lam, met bleekselderij, gegrilde winterpeen en groene asperge. Geserveerd met Fryslân Hoidammer kaas.

**GEPOFTE AARDAPPEL\*\* 20**  
Gepofte aardappel met zuurkool, groene asperge en veganistische uienjus met shiitake.

**BEANTSJE BOWL\*\* 16**  
Salade met bonen van Wâldfarming, tomaat, mesclun, groene kruidendressing van koolzaadolie, gemarineerde oesterzwam, ingelegde rode ui en croutons.

## BIJGERECHTEN

---

**DESEMBROOD 5**  
Desembrood geserveerd met roomboter en Maldon zout.

**FRIETJE VAN YTJE 4.5**  
Met onze eigen mosterdmayonaise.

**SALADE 4**  
Salade uit de tuin van Ytje.

## WAT DE BOER LEVERT

---

*We werken met producten zoveel mogelijk van boeren uit de omgeving. Een aantal van onze lokale leveranciers staan hieronder beschreven.*

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

Aardappelen komen van It Griene Strân uit Workum.

FARMily Akkerbouw & Markttuin verzorgt de frietjes, sla en bietjes.

Prei en spinazie uit Koudum, van Kwekerij Trimpe.

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

Varkensvlees van natuureiland De Gouden Boaiem.

Granen en meel van Mole 't Lam uit Woudsend.

Kaas van de Fryske uit Oudemirdum.

Shii-take paddenstoelen zijn afkomstig van Balkbrug.

## NAGERECHTEN

---

- GEBRANDE YOGHURT\*** **9**  
Gebakken yoghurt met gepocheerde peer en gebrande suiker.
- KROKANTE GRANEN\*\*** **10**  
Granen van Mole 't Lam met esdoornsiroop, aardbeiensorbetijs en ingemaakte cranberry.
- TSIISPLANK\*** **14.5**  
Nederlandse kazen van Abraham Kef met kletzenbrood, gedroogde muscatdruif en perenchutney.  
*Voor de Tsiisplank geldt een meerprijs van €4,5 bij het 3- gangenkeuzemenu.*

## VOOR DE KINDEREN

---

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

**SPARERIBS** **9.5/13**  
Spareribs met appelcompote, friet en salade.

**FISK EN CHIPS** **9.5/13**  
Krokant gebakken vis met appelcompote, friet en salade.

**IIS** **3.5**  
Bolletje ijs met slagroom en knettersuiker.

*Vraag onze medewerkers voor informatie met betrekking tot allergenen.*

---