

— Menukaart —

'Wolkom yn us noflike restaurant, genietsje en lekker ite!'

Openingstijden restaurant Bysûnder:

Maandag en dinsdag van 09:00 uur tot 17:30 uur
Onze keuken is tot 17:00 uur open

Woensdag t/m vrijdag van 09:00 uur tot 19:30 uur
Onze keuken is tot 19:15 uur open

Zaterdag en zondag van 10:00 uur tot 17:30 uur
Onze keuken is tot 17:00 uur open



Onze gerechten worden bereid volgens de principes van Dutch Cuisine.



Lunch

Vanaf 11:30 tot 17:00 uur

In onze keuken wordt er gewerkt met voeding gerelateerde allergenen. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

Twaalf uurtje

Soep, salade en desembrood met ham of kaas

9,00

Twaalf uurtje met extra kroket

Soep, salade, desembrood met ham of kaas en kroket

11,25

Tosti

Desembrood met kaas, beenham, saus en salade

5,50

Vegetarische salade

Seizoen groenten, balsamico en geitenkaaskroketjes

12,00

Rundercarpaccio salade

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en sla

11,00

(Ook op desembrood verkrijgbaar)

12,50

Italiaanse panini

Pesto, salami, mozzarella, tomaat en Italiaanse kruiden

8,50

Rundvleeskroketten met brood

Mosterdmayonaise, salade en desembrood

8,50

Uitsmijter Bysûnder

Beenham, kaas, droge worst en desembrood

10,75

Wrap met kip

Guacamole, gekookt eitje, kip bacon, zongedroogde tomaat en gegrilde paprika

9,75

Extra friet	2,50
Bord friet met saus	3,75
Rundvleeskroket met saus	2,75
Frikandel met saus	2,75
Extra geitenkaaskroket	1,25
Extra snee brood	1,25
Saus	0,50



Diner

Vanaf 11:30 uur

VOORGERECHTEN

Soep van de dag

Seizoensalade en toast

5,25

Proeverij Bysûnder

Tomaat-mozzarella kroketje, soep van de dag en een seizoensalade

6,25

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte vissticks

Vissticks met een seizoensalade, frieten en een remouladesaus

17,50

Tagliatelle met paddenstoelen

Verse tagliatelle met paddenstoelen, truffelsaus, krokante oesterzwam en Parmezaanse kaas.

17,00

Hete bliksem met reepjes vlees

Stamppot met aardappelen, zoete en zure appels

16,75

Gerecht van de week / seizoen

Vraag de bediening naar het gerecht
Beschikbaar van dinsdag t/m donderdag

Iedere vrijdag visdag!

Gebakken kibbeling van kabeljauw,
luxe frieten, Balinese saus, salade van
het seizoen €17,-

Iedere donderdag budgetmaaltijd

Iedere week een andere maaltijd voor
slechts €10,-



DESSERTS

Dame blanche	5,75
Vanille-ijs overgoten met chocoladesaus, geserveerd met een toef slagroom	
Herfst sorbet	6,75
Kaneelijs met appelsiroop en stoofperen	
Swiete flarder	6,00
Luchtige mix met meringue, fruit compote en room.	

ONZE PRODUCTEN

Onze gerechten worden bereid volgens de principes van **Dutch Cuisine**. Het idee daarachter is dat we koken met aandacht voor dier en natuur, zoveel mogelijk **producten uit de regio** gebruiken en onze menukaart **afstemmen op de seizoenen**. Gevarieerd, gezond, lekker, zonder additieven en met aandacht voor de omgeving. **Dat is Bysûnder!**

Ons vlees wordt geleverd door **slagerij van Huisstede**, die sinds 2002 een echte kwaliteit horecaslager is. Trots keurmerk waar hiermee wordt gewerkt is het eigen **"Fryske Black Angus"** welke **lokale duurzaamheid** met een bekend internationaal vleesras combineert. De ossen met hun vriendelijke karakter **lopen nabij Akkrum in de wei**. Onze vis is van topkwaliteit en wordt geleverd door **Vis service Veltman uit Harlingen**.

Voor onze **biologische groenten en fruit** beschikken we over één leverancier Actifood.

Voor een lekkernij bij de koffie verkoopt restaurant Bysûnder koeken van **bakkerij Blooming Bakery**. Deze bakkerij is **een sociale onderneming** waar het lekkerste gebak met **zorg en liefde** wordt bereid door cliënten van stichting Fier! Onder begeleiding van **gekwatificeerde bakkers en vrijwilligers** krijgen zij de kans hun talenten te ontdekken en zich verder te ontplooien.

VISIE EN WERKWIJZE

Bysûnder. De naam zegt het al, want het is Fries voor 'bijzonder'. Bij Bysûnder vinden we namelijk dat ieder moment bijzonder kan zijn. Als je er maar voldoende aandacht aan besteedt. Daarom kiezen we bij Bysûnder voor **eerlijke producten uit de regio**, vers en biologisch. Bijzonder is ook dat we nooit dezelfde gerechten serveren. Je vindt dus **altijd iets lekkers op de kaart**.

