Menukaart

'Wolkom yn ús 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 9,00
Soep, salade en desembrood met ham of kaas

Twaalf uurtje met extra kroket 11,25
Soep, salade, desembrood met ham of kaas en kroket

Boerentosti beenham en kaas 5,50
Dik gesneden brood, salade en saus

Vegetarische salade 12,00
Seizoen groenten, balsamico en geitenkaaskroketjes

Rundercarpaccio salade 11,00
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en sla
(Ook op desembrood verkrijgbaar) 12,50

Italiaanse panini 8,50
Pesto, salami, mozzarella, tomaat en Italiaanse kruiden

Rundvleeskroketten van de slager met brood 8,50
Mosterdmayonaise, salade en desembrood

Uitsmijter Bysûnder 10,75
Beenham, kaas, droge worst en desembrood

Wrap met kip 9,75
Guacamole, gekookt eitje, kip bacon, zongedroogde tomaat en gegrilde paprika

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 5,25
Seizoensalade en toast

Proeverij Bysûnder 6,25
Chorizo kroketje, soep van de dag, toast en een seizoensalade

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaaspuntjes 17,25
Varkenshaaspuntjes met pepersaus, seizoensalade en frieten

Coq au vin 16,75
Stoofschotel met kippendij en rode wijn, zoete aardappelpuree en geroosterde groenten

Wortelcurry met gyoza 14,50
Wortelcurry, Japanse dumpling met kip, noodles en ei

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

Sorbet lentekriebels 6,75
Frambozensorbetijs met fris citroen/limoen sorbetijs, siroop en slagroom

Swiete flarder 6,00
Luchtige mix met meringue, passievrucht 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** en onze menukaart **af te stemmen 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''**.
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.**

Onze **aardappelen, groenten en fruit** worden geleverd door Actifood uit Oosterwolde.

Voor een lekkernij bij de koffie verkoopt restaurant Bysûnder gebak en koeken van **bakkerij Breimer.** Onze versgebakken walnoot dadel cake komt uit eigen keuken. In de zomermaanden verkopen wij ijs, dit ijs komt van De Jong ijs uit Gorredijk.

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 zoveel mogelijk biologisch. Bijzonder is ook dat we nooit dezelfde gerechten serveren. Je vindt dus **altijd iets lekkers op de kaart.**