

— 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 	8,75
Soep, salade en desembrood met ham of kaas	
Twaalf uurtje met extra kroket	11,00
Soep, salade, desembrood met ham of kaas en kroket	
Tosti 	4,75
Desembrood met kaas, beenham, saus en salade	
Vegetarische salade 	11,50
Seizoen groenten, balsamico en geitenkaaskroketjes	
Rundercarpaccio salade 	10,50
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en sla	
(Ook op desembrood verkrijgbaar)	11,95
Desembol met gerookte zalm	10,95
Roomkaas, kappertjes, rode ui en sla	
Rundvleeskroketten met brood 	8,25
Mosterdmayonaise, salade en desembrood	
Uitsmijter Bysûnder 	10,50
Beenham, kaas, droge worst en desembrood	
Wrap met kip	9,50
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

Seizoensalade en toast

5,25

Proeverij Bysûnder

Paddenstoel kroketje, soep van de dag en seizoensalade

6,00

HOOFDGERECHTEN

Black angus biefstuk

Black angus biefstuk 120G met kruidenboter en een salade van het seizoen met friet

17,25

Sticky bloemkool

Bloemkool in een licht pittige sesamsaus met Chinese roerbakrijst en witte kool atjar

15,50

Zoete aardappel stampot

Zoete aardappelstampot met rucola, gefrituurde kappertjes en een lamsworstje

15,50

Gerecht van de week / seizoen

Vraag de bediening naar het gerecht

Iedere vrijdag visdag!

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

Iedere donderdag budgetmaaltijd

Iedere week een andere maaltijd voor slechts €10,-



DESSERTS

Dessert van de week

Vraag de bediening naar het gerecht

5,50

Wyt wiefke

Vanille ijs met chocoladesaus en verse slagroom

5,50

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 twee leveranciers; Actifood en **boer Henk**. Een man met passie voor zijn werk en de natuur, die elk stuk groente door zijn handen krijgt. Henk levert wekelijks bij ons **de beste lokale producten vers van het land**, zodat wij zo dicht mogelijk bij de natuur kunnen blijven.

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 **gekwalificeerde 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**.

