

Menukaart

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

Openingstijden restaurant Bysûnder:

Maandag van 10:00 uur tot 17:30 uur
Onze keuken is tot 17:15 uur open

Dinsdag t/m vrijdag van 10:00 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 17:15 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

7,50

Tosti

Desembrood met kaas, beenham, saus en salade

3,75

Tosti

Desembrood met kiprollade, kaas, rode pesto, saus en salade

5,95

Vegetarische salade

Seizoen groenten, balsamico en geitenkaaskroketjes

9,95

Rundercarpaccio salade

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise en sla

9,25

• (Ook op desembrood verkrijgbaar)

10,25

Wrap gerookte zalm

Roomkaas, ei, mesclun en perzikchutney

9,25

Rundvleeskroketten met brood

Mosterdmayonaise, salade en desembrood

7,50

Uitsmijter Bysûnder

Beenham, kaas, droge worst en desembrood

9,25

Extra friet

2,25

Extra snee brood

1,00

Extra geitenkaaskroket

1,00

Saus

0,50

Bord friet met saus

3,50

Rundvleeskroket met saus

2,50

Frikandel met saus

2,25





Dinner

Vanaf 11:30 uur

VOORGERECHTEN

Soep van de dag

4,50

Soep van de dag, salade van het seizoen en toast

Rundercarpaccio

7,25

Parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte saté van kippendij

14,50

Huisgemaakte kippendijensaté, nasi, gado gado, gedroogde uitjes en kroepoek

Brioche bol Angus burger

12,95

Brioche bol, Angus burger, witte kool, riperkrite tsiis, ui, augurk, friet en salade van het seizoen

Huisgemaakte (vegetarische) boekeloekoe burger

12,95

Brioche bol, burger, rode kool, gedroogde ui, augurk, friet en salade van het seizoen

Huisgemaakte Vissticks

12,95

Huisgemaakte vissticks, salade van het seizoen, remouladesaus en frieten

Vegetarische KFC

12,95

Gefrituurde bloemkool, little gem, limoen, limoenrijst en salade van het seizoen

**Van dinsdag t/m donderdag
verkrijgbaar:**

Gerecht van de week

Vraag de bediening naar het gerecht

Gerecht van het seizoen

Vraag de bediening naar het gerecht

Elke vrijdag visdag!

Gebakken kibbeling van kabeljauw,
luxe frieten, Balinese saus,
Salade van het seizoen
€14,50



DESSERTS

Dessert van de week

4,95

Vraag de bediening naar het gerecht

Slag yoghurt

4,95

Slag yoghurt met seizoensfruit en crumble

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 **gekwatificeerde bakkers en vrijwilligers** krijgen zij de kans hun talenten te ontdekken en zich verder te ontplooiën.

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**.

BIJZONDERHEDEN

Wilt u aanschuiven met **een grote groep**, een aparte **ruimte afhuren** of zeker zijn van een plekje? U kunt altijd vragen naar de **mogelijkheden**. Wij bieden verschillende mogelijkheden met betrekking tot **uitgebreid lunchen, buffetten**, maar ook de mogelijkheid om samen te ontbijten of te **borrelen** met een kop koffie of thee vooraf.