

— Menukaart —

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

Openingstijden restaurant Bysûnder:

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

Woensdag 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 17:00 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
Wrap gerookte zalm	10,50
Roomkaas, ei, mesclun en perzikchutney	
Rundvleeskroketten met brood 	8,25
Mosterdmayonaise, salade en desembrood	
Uitsmijter Bysûnder 	10,50
Beenham, kaas, droge worst en desembrood	

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



Dinner

Vanaf 11:30 uur

VOORGERECHTEN

Soep van de dag

Seizoen spread en toast

5,25

Gevulde kroketjes

Chorizo kroketjes met notige sla, chutney en een stukje toast

6,00

HOOFDGERECHTEN

Black angus biefstuk

Salade van het seizoen met friet, pepersaus en black angus biefstuk 120G

17,25

Thaise curry

Gewokte groente met kruidige kokosrijst en Thaise curry met kippendij

15,50

Rode bieten stampot

Stampot van rode bieten en appel, geserveerd met geitenkaas van de Molkerei

15,50

Wildpannetje

Stoofpot van wild met groenten en gekookte aardappelen

17,25

Van dinsdag t/m donderdag verkrijgbaar:

Gerecht van de week / seizoen

Vraag de bediening naar het gerecht

Elke vrijdag visdag!

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



DESSERTS

Dessert van de week

5,50

Vraag de bediening naar het gerecht

Tiramisu

5,50

Tiramisu met stoofperen

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 **gekwalficeerde 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**.

