

DINER

geserveerd van 17-21 uur

SOEPEN

FRYSKE SIPELSOP 6

Een echte tranentrekker met veel uien, tijm, rozemarijn, Joustra's beerenburg en een met nagelkaas gegratineerd stokbroodje.

MOSTERDSOEP 6

Waarin een vleugje Groningen met Marne's mosterd, daar waar Abraham hem haalt. Lekker met droge worst en prei. Kan ook vegetarisch.

VOORGERECHTEN

BROOD 6.50

Bakker Posthuma's brood met gezouten boter en aioli.

CHAMPIGNONS 11.75

Champignons gestoofd in knoflookroom, peterselie en bieslook, gegratineerd met gratin.

GRAVAD LAX 11.75

Zalm ingelegd met rode biet, dille en gin, met bieslook crème fraîche.

GARNAAL 12.50

Kroketjes van Waddengarnalen op little gem met cocktailsaus van gerookte paprika en Frysk Hynder whisky.

RILETTE 8.75

Rilette van gekonfijte scharrelkip, rozemarijn en sinaasappel met cornichons, brood en mosterdmayonaise.

SPICY STEAK TARTAAR 11.50

Licht pikant, aangemaakt met sjalot, peterselie, en baharat. Met siracha mayonaise en krokante ui.

BOURGONDICH GENIETEN 12.75 p.p.

Een selectie voorgerechtjes om te delen. (v.a. 2 personen te bestellen).

HOOFDGERECHTEN

KAASFONDUE 35.00

Gezellig met zijn tweetjes een avond genieten. Deze fondue maken we naar oud Zwitsers recept uit Vitznau, met een vleugje Friese kaas.

PASTA 17.75

Pasta met in knoflookroom gestoofde champignons, geraspte kaas, salade en brood.

VIS VAN DE DAG Dagprijs

Dagelijks verse aanvoer van de afslag.

We vertellen graag wat er vandaag in het net zit.

BROCHETTE STROGANOFF 24.50

Forse spies van ossenhaas met een ouderwets lekkere Stroganoffsaus.

SATÉ 19.50

Saté van malse kip, met pindasaus, zoetzure komkommer en kroepoek.

SUKADE 22.75

Sukade van Lakenvelder rund uit Oosthem, gestoofd in Texelse bok met aardappelgratin en eigen jus met een vleugje steranijs.

BERTUSBURGER 17.50

Sappige runderhamburger van de koeien van Bertus uit Oosthem. Op een briochebroodje met o.a. augurk, tomaat, ui en spek. Een echte Bistroklassieker!

NAAST DE KAART

We informeren u graag welke specials of menu's we naast de kaart serveren.

DESSERTS

SUIKERBROOD 6.50

Suikerbrood pudding met kaneel en karamelsaus.

CRÈME BRÛLÉE 4.50

Lekker romig met een gebrand suikerlaagje.

MOULLEUX AU CHOCOLAT 7.50

Chocolade cakeje met een vloeibare kern en vanille roomijs.

DAME BLANCHE 6.50

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

ESPRESSO MARTINI 7.75

Espresso, wodka en Hollands Genoegen.

KAASPLANKJE 12.75

Van lokale kaas en Bakker Posthuma's Fruchterogebôle.

"De kookstijl van Gikke is Frans bistro stijl met invloeden uit de Friese streek."

Gikke
BISTRO

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en wij houden hier rekening mee.