

DINER

geserveerd van 17-21 uur

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

SOEPEN

UIENSOEP 6.50

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

DAGSOEP 6.50

We informeren je graag wat vandaag in de pan zit.

OM MEE TE BEGINNEN

BROOD 6.50

Brood van bakker Posthuma, met heerlijke smeersels.

FLEISPLANKJE 7.75

Selectie lokale vleeswaren van keurslager Zijlstra; boerenham, turfgerookte ham, grillworst, droge worst, dipstokjes en olijven.

BOURGONDISCH GENIETEN 14.75 p.p.

Een selectie voorgerechtes om te delen. (v.a. 2 pers.)

VOORGERECHTEN

GEITENKAAS 9.75

Geitenkaas met gemarineerde rode biet, balsamico uitjes, bastogne en crème van sinaasappel.

ZALM 12.75

Vers gerookte zalm met mierikswortelsaus en toast.

GARNAAL 12.50

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

PALING 14.75

Hele gerookte paling van Freerk út Heech met toast en boter. *(indien voorradig)*

CARPACCIO 14.50

Carpaccio van Frysk Angus, truffelmayonaise, gemarineerde tomaat, pecorino en pijnboompitten.

CHAMPIGNONS 8.75

Gebakken champignons, bosui, room en gegratineerd met camembert.

HOOFDGERECHTEN

KAASFONDUE 42.50

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

CURRY 19.75

Pompoencurry met rijst en papadam.

VEGABURGER 18.50

Vegetarische avocaburger op een broodje met sla, tomaat, augurk, ui en burgersaus.

EEND 23.75

Gekonfijte eendenbout met gestoofde zuurkool en kerrie-roomsaus.

**alle gerechten worden geserveerd met patat, aardappelgarnituur en groente van het seizoen.*

BIEFSTUK 24.50

Biefstuk van Frysk Angus met gebakken champignons en pepersaus.

VARKENSHAAS 23.50

Varkenshaas met saus van bleu de Wolvega en cashewnoten.

BOEUFF BOURGUIGNON 22.50

Klassieke runderstoofschotel van Frysk Angus.

JIKKE'S BURGER 18.75

Sappige runderhamburger van de koeien van Bertus uit Oosthem. Op een broodje 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

BROWNIE 7.50

Brownie met pure chocolademousse, chocolade-ijs karamelblokjes en karamelsaus.

APPEL 7.25

Appeltaart met vanille-ijs en dulce de leche.

SUIKERBROOD 6.50

Gebakken suikerbrood, kaneelijs en slagroom.

MONCHOU 3.75

Huisgemaakt monchoutaartje. We vertellen u graag welke topping de chef vandaag bedacht heeft.

DAME BLANCHE 6.50

Vanille roomijs met warme chocoladesaus en slagroom.

ESPRESSO MARTINI 8.50

Espresso, wodka en Hollands Genoegen.

KAASPLANKJE 12.75

Van lokale kaas en Bakker Posthuma's Fruchterogebrea.

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

PANNENKOEK 5.00

Met stroop en poedersuiker.

FRIETJES 5.50

Keuze uit: kroket, frikandel of kipnuggets. Met appelmoes en mayonaise.

VISJE 12.50

Gebakken vis van de dag met frietjes.

Heeft u een allergie?

Laat het ons weten en wij houden hier rekening mee.

Jikke
BISTRO