

DINER

geserveerd van 17.00-21.00 uur

SOEPEN

UIENSOEP 7.00

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

DAGSOEP 7.00

We informeren je graag wat er vandaag in de pan zit.

OM MEE TE BEGINNEN

BROOD 7.00

Brood van bakker Posthuma met heerlijke smearsels.

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM 13.50

Met ingezuurde rode biet, mierikswortel mayonaise en appel

GEITENKAAS 12.50

Met geroosterde pompoen, geitenkaas, baharat en pittenmix.

GARNAAL 12.50

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

STEAK TARTAAR 15.50

Aangemaakt met onze beroemde spicy baharat, cornichons, ingezuurde rode ui en krokante flammkuche.

GEROOKTE PALING 15

Met zuurkoolsalade en mosterddressing

JIKKES PLANK Om lekker samen te genieten! 15.75 p.p.
Steak tartaar, garnalenkroketje, kleintje soep, gerookte zalm, brood en smearsels (v.a. 2 pers.)

HOOFDGERECHTEN *

KAASFONDUE (VOOR 2 PERSONEN) 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.

VEGASPECIAL 19.75

Wekelijks wisselende special. We informeren u graag wat we vandaag klaar maken.

VEGABURGER 18.50

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

NAAST DE KAART

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

VISINSPIRATIE dagprijs

We informeren u graag wat vandaag de vangst is.

GEMARINEERDE KIP 23.75

Met zoetzure spitskool, pindasaus en wasabi-ui crunch.

FRYSK BLACK ANGUS STEAK 25.75

Met pepersaus en gebakken champignons

BOEUF STROGANOFF 23.75

Mals runderstoofvlees gestoofd in stroganoffsaus.

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!

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

DESSERTS

GEBAKKEN SUIKERBROOD 7.50

Met kaneelijs en karamelsaus.

CHOCOLADEMOUSSE 6.25

Krokante karamel, gemarineerde sinaasappel en hazelnoot-praliné ijs.

MONCHOU 4.50

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, vodka en koffielikeur.

KAASPLANKJE 12.75

Van lokale kaas en bakker Posthuma's Fruchteroggebrea.

VOOR ONZE KLEINE GASTEN

POFFERTJES 6.50

Met roomboter en poedersuiker.

FRIETJES 8.50

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

VISJE 12.50

Gebakken vis van de dag met frietjes.

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

Jikke
BISTRO

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