

DINER

geserveerd van 17.00-21.00 uur

OM TE DELEN OF ALS VOORGERECHT

BROOD MET SMEERSELS 7.25

FLEISPLANKJE 15

Uit de regio. Turfgerookte rauwe ham, grillworst en turfgerookte droge worst met tafelzuur.

VOORGERECHTEN

Geserveerd met brood en boter.

DAGSOEP 7

Wij vertellen u graag wat de soep van de dag is.

MOSTERDSOEP 7

Met droge worst van Keurslagerij Zijlstra.

CHAMPIGNONS DORDOGNE 13.75

Krokant gebakken in bierbeslag met knoflookdip.

STEAK TARTAAR 15

Pikant aangemaakt met baharat.

GARNAAL 12.50

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

GAMBA AIOLI 14.50

Gebakken gepelde gamba's in knoflookolie (6 stuks).

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

Heeft u een allergie?

Laat het ons weten en wij houden hier rekening mee.

HOOFDGERECHTEN

PUNT PAPRIKA 22.75

gevuld met couscous aangemaakt met harissa, geitenkaas en afgetopt met zoetzure venkel.

VISINSPIRATIE dagprijs

Dagelijks vers geleverd door Veltman uit Harlingen.

VARKENSHAAS 25.50

in spek met romige mosterdsaus.

STEAK BEARNAISE 27.50

Malse steak van Frysk Angus met Bearnaise saus en rustiek Frites.

JIJKE'S BURGER 19.95

180 gram rundvlees sappig gebakken op een broodje met o.a. burgersaus, augurk, sla en tomaat.

KIP CASHEW 23.75

Malse kippendij met cashewnoten, bosui, paprika en afgeblust met teriyakisaus.

GEKONFIJTE EENDENBOUT 26.50

Met sinaasappelsaus en zoetzure venkelsalade.

FRYSKE STEW 26

Stoofpotje van Frysk Angus rundvlees.

*De gerechten worden geserveerd met
salade en rustieke friet*

DESSERTS

MONCHOU 4.50

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

CRÈME BRÛLÉE 6

Zijdezacht custard dessert met een krokant suikerlaagje.

GEBAKKEN SUIKERBROOD 7.50

Met kaneelijs en slagroom.

DAME BLANCHE 7.50

3 bollen vanille ijs met chocoladesaus en slagroom.

ROOMIJS 7.75

Met verse aardbeien en slagroom.

ESPRESSO MARTINI 9.50

Espresso, vodka en koffielikeur.

KAASPLANKJE 12.75

Van lokale kaas en bakker Posthuma's sûkerbôle.

Jikke
BISTRO