

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.

SIPELSOP 7

Rijk gevulde uiensoep, op z'n Frans met een Friese twist.

BURRATA 14,50

Met gepofte bietjes, pittige rode bietenrelish en turfgerookte ham.

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).

JIKKES PROEFPLANK 16 p.p.

Vanaf 2 personen.

*"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

PORTOBELLO BURGER 22,75

Gebakken portobello op een broodje met spinazie, gebakken geitenkaas, honing en walnoten.

VISINSPIRATIE dagprijs

Dagelijks vers geleverd door Veltman uit Harlingen.

RIB ROAST 25,50

Van het Gaasterlands kruidenvarken met een saus van bospaddenstoelen.

HERTENBIEFSTUK 27,50

Met aardappelpuree en truffeljus.

JIкке'S BURGER 19,95

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

KRIELKIP 26

Krieltkipetje uit de oven gevuld met kruidenroomkaas, gepofte tomaatjes en salsa verde.

CONFIT DE CANARD 26,50

Gekonfijte eendenbout met gestoofde zuurkool en sinaasappelsaus.

BOEUF BOURGUIGNON 26

Runderstoofschotel van Frysk angus, op z'n Frans.

KAASFONDUE (per 2 personen) 45

Gezellig avondje ouderwets kaasfondue met diverse vleeswaren, groente en brood.

*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.

TIRAMISU 8,50

Met een Joustra twist en een bol straciatella ijs.

ESPRESSO MARTINI 9,50

Espresso, vodka en koffielikeur.

KAASPLANKJE 12,75

Van lokale kaas en bakker Posthuma's sûkerbôle.

Jikke
BISTRO