Menukaart

'Wolkom yn ús noflike restaurant, genietsje en lekker ite!'

Openingstijden restaurant Bysûnder:

Maandag en dinsdag van 09:00 uur tot 17:30 uur
Onze keuken is tot 17:00 uur open

Woensdag t/m vrijdag van 09:00 uur tot 19:30 uur
Onze keuken is tot 19:15 uur open

Zaterdag en zondag van 10:00 uur tot 17:30 uur
Onze keuken is tot 17:00 uur open



Onze gerechten worden bereid volgens de principes van Dutch Cuisine.

Lunch

Vanaf 11:30 tot 17:00 uur

In onze keuken wordt er gewerkt met voeding gerelateerde allergenen. Vraag onze medewerkers voor meer informatie.

Twaalf uurtje met kroket 11,25
Een soep van de dag met seizoensalade, daarbij een broodje ham of kaas en een rundvleeskroket van de slager

Plank om te delen - vanaf 2 personen 12,25 P.P.
Wrap zalm, broodje gerookte kip met pesto en pijnboompitten, oesterzwam kroketje en soep van de dag

Boerentosti beenham en kaas 5,50
Grof gesneden brood met ham en kaas, seizoensalade en saus

Vegetarische salade 12,00
Een maaltijd salade met Seizoen groenten en geitenkaaskroketjes

Snert met roggebrood en katenspek 5,75
Goed gevulde erwtensoep met spek, rookworst en groenten

Rundercarpaccio salade 11,00
Salade met carpaccio, parmezaanse kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, truffelmayonaise, sla en ei
(Ook op brood verkrijgbaar) 12,50

Rundvleeskroketten van de slager met brood 8,50
Brood met rundvleeskroketten, salade en mosterdmayonaise

Uitsmijter Bysûnder 10,75
Brood met beenham, kaas, gebakken eieren en droge worst

Wrap met gerookte zalm 10,75
Wrap met roomkaas, rode ui, ei, augurk en gerookte zalm

Extra friet	2,50
Bord friet met saus	3,75
Rundvleeskroket met saus	2,75
Frikandel met saus	2,75
Extra geitenkaaskroket	1,25
Extra snee brood	1,25
Saus	0,50

Ook vegetarisch te krijgen



Diner

Vanaf 11:30 uur

VOORGERECHTEN

Soep van de dag 5,25
Vers gemaakte soep, seizoensalade en toast

Proeverij Bysûnder 6,25
Oesterzwam kroketje, soep van de dag, toast en een seizoensalade

HOOFDGERECHTEN

Stamppot paddenstoelen met een sucade lap 17.25
Stamppot paddenstoelen met truffelolie en een mals sucadelapje

Ossenhaasspies 18,25
Ossenhaasspies met stroganoffsaus, friet en seizoensalade

Snoekbaars 18,25
Gebakken snoekbaars met kruidenolie, geroosterde groenten, roseval aardappel met rozemarijn



Gerecht van de week
Vraag de bediening naar het gerecht
Beschikbaar van dinsdag t/m donderdag

Iedere vrijdag visdag!
Gebakken kibbeling van kabeljauw, luxe frieten, Balinese saus, salade van het seizoen €17,-

Iedere donderdag budgetmaaltijd
Iedere week een andere maaltijd voor slechts €10,-

Snert 1 liter uit diepvries
Om mee te nemen: €7.50,-

Ook vegetarisch te krijgen

DESSERTS

Bananensplit 7,50
Banaan met chocolade saus, vanille ijs en slagroom

Wentelteefje van Fryske sûkerbôle 6,95
Wentelteefje van suikerbrood, vanille ijs en slagroom

Hazelnoot parfait 6,75
Parfait van hazelnoot, stoofpeertje en slagroom

ONZE PRODUCTEN

Onze gerechten worden bereid volgens de principes van **Dutch Cuisine**. Het idee daaracter is, dat we koken met andacht voor dier en natuur, zoveel mogelijk **producten uit de regio en onze menukaart af te stemmen op de seizoenen.** Gevarieerd, gezond, lekker, zonder additieven en met aandacht voor de omgeving. **Dat is Bysünder!**

Ons vlees wordt geleverd door **slagerij van Huisstede**, die sinds 2002 een echte kwaliteit horecaslager is. Trots keurmer waar hiermee wordt geverkt is het eigen "**Fryske Black Angus**".
De ossen met hun vriendelijke karakter **lopen nabij Akkrum in de wei**. Onze vis is van topkwaliteit en wordt geleverd door **Vis service Veltman uit Harlingen.**

Onze **aardappelen, groenten** en ijs worden geleverd door Actifrut uit Oosterwalde.

Voor een lekkernij bij de koffie verkoopt restaurant Bysünder gebak en koeken van **bakkerij Breimer**. Onze versegebakken walnoot dadel cake komt uit eigen keuken. In de zomermaanden verkopen wij ijs, dit ijs komt van De Jong ijs uit Gorredijk.

VISIE EN WERKWIJZE

Bysünder. De naam zegt het al, want het is Fries voor 'bijzonder'. Bij Bysünder vinden we namelijk dat ieder moment bijzonder kan zijn. Als je er maar voldoende aandacht aan besteestd. Daarom kiezen we bij Bysünder voor **eerlijke producten uit de regio**, vers en zoveel mogelijk biologisch. Bijzonder is ook wat we nooit dezelfde gerechten serveren. Je vindt dus **altijd iets lekkers op de kaart.**

