

# GASTROBAR

ANNO ÉÉNAPRILTWEEDUIZENDENTIEN

## MENU DE YSERMAN SPECIALS

### Bij de borrel

**OLIJVEN** € 3,75

**BITTERBALLEN** € 5,-

*Acht bitterballen met Dijon mosterd.*

**UIENRINGEN** € 7,-

*Gefrituurde uienringen met knoflooksaus.*

**CALAMARIS** € 7,-

*Gefrituurde inktvisringen met knoflooksaus.*

### Voorgerechten

**SOEPEN** € 4,-

**TOMATENSOEP**

**MOSTERDSOEP**

**SOEP VAN DE WEEK**

**KOUDE VOORGERECHTEN** € 8,25

**GEITENKAAS EN GELE BIET**

*Friese geitenkaas, gele biet, walnoten en balsamico-dressing.*

**ZALMTARTAAR**

*Tartaar van gerookte zalm, granny smit appel en dille.*

**RUNDER CARPACCIO**

*Dun gesneden ossenhaas met basilicum mayonaise, pijnboompitten, tomaat en Parmezaanse kaas.*

**WARME VOORGERECHTEN** € 8,25

**CHAMPIGNONS EN CHORIZO**

*Champignons gevuld met chorizo en gegratineerd met Reade jutter.*

**CAMAMBERT EN PEER**

*Toast met camambert en peer uit de oven.*

**GAMBAS**

*In knoflookolie gebakken garnalen.*

**DAGSCHOTEL** € 9,-

ELKE DAG SERVEREN WIJ EEN

DAGSCHOTEL MET DE KEUZE UIT VLEES, VIS OF VEGETARISCH.

**VROEGE VOGEL** € 10,50

**GELDIG WANNEER U VOOR 18:00 BESTELT.**

\*SOEP NAAR KEUZE

\*DAGSCHOTEL VIS, VLEES OF VEGETARISCH

**DRIE GANGEN MENU** € 24,75

STEL U EIGEN DRIE GANGEN MENU

DOOR EEN KEUZE TE MAKEN UIT EEN

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT EN NAGERECHT.

### INFO

#### STUDENTENKORTING

OP VERTOON VAN EEN GELDIGE

STUDENTENKAART KRIJGT U 20% KORTING

OVER DE DINERKAART.

#### ALLERGENEN

HEEFT U EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE GEEF

HET AAN ONS DOOR EN WE KOKEN ALLERGEEN

VRIJ VOOR U.

#### RESERVEREN

ONLINE : [www.deyserman.nl/reserveren.html](http://www.deyserman.nl/reserveren.html)

TEL. : 06 57 888 286

GROTE HOOGSTRAAT 32

8911HB LEEUWARDEN

DE YSERMAN IS ELKE DAG GEOPEND VANAF 16:30

**VEGETARISCHE GERECHTEN****€ 14****GADO GADO (VEGAN)**

Rijst, sperziebonen, spitskool, taugé, tempé en pinda-saus.

**ZOETE AARDAPPELCURRY (VEGAN)**

Zoete aardappel, rode curry, kokosmelk, diverse groentes en papadum.

**QUICHE**

Groentequiche met cashewnoten en blauwe kaas.

**POMPOEN RISOTTO**

Parelgort, pompoen, friese geitenkaas, lente ui en zure room.

**VLEES GERECHTEN****€ 16,-****LIWWADDER BIEFSTUK**

Gegrilde biefstuk met Beerenburgsaus.

**VARKENSHAAS ROQUEFORT**

Gegrilde varkenshaas met Bleu de Wolvega

**BEOUF BOURGUIGNON**

Gestoofde ribblappen in rode wijn, met ui wortel en champignon.

**VIS GERECHTEN****€ 18,-****KABELJAUW**

Gebakken kabeljauw met spek en champignons.

**ZALM**

Gegrilde zalmfilet met witte wijn saus.

**SLIPTONG**

In roomboter gebakken sliptongen met remouladesaus.

**Paella**

Garnalen, zalm, parelgort, piri piri, paprika, tomaat en ui.

Vis, vlees en vegetarische gerechten worden geserveerd met friet, salade, aardappelen en mayonaise.

**HUISSPECIALITEITEN****€ 14,-****GEGRILDE KIP**

Op lavastenen gegrilde kipfilet met kruidenboter.

**YSERMANBURGER**

Gegrilde rundvlees burger met gekarameliseerde zilverui, huisgemaakte barbecue saus, augurk en tomaat op een brioche bol.

Huisspecialiteiten worden met frites, salade en mayonaise geserveerd.

**DESSERTS****€ 5,50****CAFÉ GLACE**

Vanille ijs met Kahlua, karamel, koffie en slagroom.

**DAME NOIRE**

Chocolade ijs, witte chocolade saus.

**OREO**

Vanille ijs met Oreo crumble en karamelsaus

**SINAASAPPEL BAVEROIS**

Sinaasappel baverois met slagroom en chocolade ganache.

**KAASPLANKJE**

Een proeverij van diverse kazen.

**OOK LEKKER ALS NAGERECHT KOFFIE OF THEE MET EEN LIKEUR.****SPECIALE KOFFIES****€ 5,-****YSERMAN KOFFIE / EIGEN RECEPT**

**IRISH** / Paddy

**DOKKUMER** / Beerenburg

**AMERICAN** / Buffalo trace bourbon

**FRENCH** / Grand marnier

**JAMAICAN** / Tia maria

**SPANISH** / Licor 43

**ITALIAN** / Amaretto

**MEXICAN** / Kahlua, Tequila

**CREME** / Baileys