

Diner



't ponkje
Kerk restaurant

Kerk-restaurant 't Ponkje

Jubileum 50 jaar

De oude doopsgezinde kerk, waarin 't Ponkje is gevestigd, stamt uit het eind van de 18e eeuw. Dit kerkje is een zo gehete schuilkerk of vermaning. De volgelingen van Menno Simons (1496-1561) hebben het gebouwtje in 1969 verkocht en toen is er dit gezellige eethuisje van gemaakt.

't Ponkje is het Friese woord voor kerkenzakje. Het kerkinterieur is zoveel mogelijk bewaard gebleven, zoals de kerkenraadsledenbanken, de kraak, de orgelgaanderij, het klankbord v/d preekstoel en de kerkenzakjes die u nog terug vindt aan de muur.

Eens per jaar, op de 1ste advents dag, komt de doopsgezinde gemeente uit Zuid- West Friesland bij ons in 't Ponkje voor een traditionele kerkdienst.

In deze uitgebreide "Menukaart" bieden wij u een grote keus aan à la carte' gerechten en het 4 gangen Jubileum menu vraag naar de gerechten buiten onze kaart om.

Wij hopen dat u van de gerechten, de ambiance en onze gastvrijheid zult genieten en wensen u een "lekker" avondje.

Het PONKJE team.

Wij staan met onze vakkennis en gastvrijheid voor u klaar

Onze koks in de keuken;

Rob Hartman (chef kok) - Maurits Veenstra - Rudy Koen (leerling kok)

In de huishoudelijke dienst; Zwaantje Hoekstra-Hof

Onze medewerkers in de bediening;

Eva Bakker - Gea Dragt - Hester Samplonius - Marija Jankuloski

Op onze website, www.ponkje.nl vindt u alle actuele informatie zoals; onze menukaart een reserveringsformulier, agenda, naast 't Ponkje hebben wij een hele mooie slijterij, slijterij Tsjoch.

Voor culinaire watersport linkt u naar Culisail en naar Wellekom-watersport.

Culisail

"Culisail" is een activiteit, die wij zomers samen met Dhr. E. Wiersma organiseren. Het zijn culinaire, volledig verzorgde zeildagtochten met Lemster aken (luke zeilschepen) max. 12 personen per schip.

Verder kunnen wij U ook een culinair-sloepen arrangement aanbieden in samen werking met Wellekom-watersport bedrijf.(max.6 p.p. sloep)

www.wellekom-watersport.nl - info@wellekom-watersport.nl



't ponkje
Kerk restaurant

Vraag ook naar de gerechten die wij buiten de kaart om serveren.

Voor de kinderen hebben we een speciaal kindermenukaartje, ze kunnen natuurlijk ook van "de grote-mensenkaart" iets uitzoeken frietjes kunnen er altijd wel bij geserveerd worden.

Om de kwaliteit van het koken te garanderen, werken wij met verse producten, hierdoor kan het gebeuren dat een gerecht of ingrediënt niet meer voorradig is.

Heeft u speciale dieetwensen of een allergie? Vertel het ons daar houden wij graag rekening mee!



't ponkje
Kerk restaurant

Om mee te beginnen...

Brood

Diverse broodsoorten geserveerd met verschillende smeerseltjes:
Tapenade, aioli en kruidenboter

5,50

Gerookte vissoorten

Gerookte paling, zalm en makreel van Ida Visservice met wakamé
en tonijn mayonaise

14,95

Friese ham

16 maanden gerijpte Friese Parma ham van de Kempnaer

12,95

Huisgemaakte carpaccio

Runder carpaccio met pesto, frisse salade en overjarige kaas

12,95

Friese geitenkaas

Gemarineerde geitenkaas van de Molkerei met een salade van
zongedroogde tomaat en olijven

11,75

Gamba's

Gebakken gemarineerde gamba's met Fries spek

12,95

Chefs voorgerecht

Voorgerecht gemaakt door onze chefs Rob & Maurits

Dagprijs

Soeperij

Bouillon

Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met ossenstaart

6,75

Mosterdsoep (ook Vegetarisch)

Soep gemaakt van grove mosterd met spekjes

6,75

Soep van de dag

Wisselende soep van de dag

6,75



't ponkje
Kerk restaurant

Vegetarisch

Vraag ook naar de gerechten die wij buiten de kaart om serveren.

Vegetarische happerij

Diverse vegetarische lekkernijen

18,50

Vis

Vangsten van de dag

Vraag naar de wisselende vangsten van de dag

Dagprijs

Vlees

Stoofpot

Biologisch gestoofd rundvlees van de Gouden Boaiem

20,95

Spaans varken

Zacht gegaarde Iberico wang met jus van appel en pruimen

22,50

Eend

Langzaam gegaarde boerderij eend, saus met een scheutje Grand Marnier erin

21,50

Kogelbiefstuk

Kogelbiefstuk van de grill met een saus van bospaddenstoelen

23,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur, salade en warme groente.



't ponkje
Kerk restaurant

Desserts

Kaas

Verschillende kaassoorten

9,75

Trio

Trio van boeren ijs met of zonder slagroom

7,00

Chocolade

Panna cotta van Fryske dúmkjes met een espuma van Waarmertje en vanille ijs

7,50

Paulova

Pavlova met roodfruit en een bolletje frisse sorbet ijs

7,50

Brownie

Brownie met een bolletje ijs en crème van toffee

7,50

Dame

Traditionele dame blanche met een warme chocolade saus

6,75

Verrassing

Grand dessert, verschillende hapjes van het dessert

8,75

French koffie

met Grand Marnier

7,00

Fryske koffie

met Beerenburg

6,50

Irish koffie

met Jameson whiskey

6,75

Italiaanse koffie

met Amaretto

6,75

Spaanse koffie

met Tia Maria

6,75

Woudsender koffie

met Waarmertsje

6,50



't ponkje
Kerk restaurant

50-jarig jubileum menu

16 maanden gerijpte Friese Parma ham in combinatie met gemarineerde geitenkaas.

Dubbel getrokken ossenstaart bouillon.

Vraag naar de wisselende vangsten van de dag.

Of

Kogelbiefstuk van de grill met een saus van bospaddenstoelen.

Chefs jubileum dessert

35,00 (4 gangen)

Vraag ook naar ons
wijnarrangement

per glas te bestellen



't ponkje
Kerk restaurant

Verrassingsmenu

Laat u lekker verrassen door ons!!

Verrassings menu 3 gangen - 29,50

Verrassings menu 4 gangen - 32,50

Vraag ook naar ons
mijnarrangement

per glas te bestellen



't ponkje
Kerk restaurant