

# Om mee te beginnen...

<b>Diverse broodsoorten</b> 🍷	<b>7,50</b>
Geserveerd met verschillende smeerseltjes	
<b>Proeverij van gerookte vissoorten</b>	<b>18,50</b>
<b>Carpaccio van knolselderij</b> 🍷	<b>14,25</b>
Met gemarineerde geitenkaas, walnoten crunch, appel en balsamico	
<b>Steak tartaar</b>	<b>14,50</b>
Krokantje oude kaas, zoetzuur, crème van eigeel en truffel mayonaise	
<b>Pulled eend</b>	<b>16,50</b>
op een bedje van gekonfijte ui & vijgen	
<b>Traditionele gerookte paling</b>	<b>21,50</b>
Met toast	

## Soeperij

<b>Dubbel getrokken rund bouillon</b> met stukjes vlees	<b>8,50</b>
<b>Mosterdsoep</b> 🍷	<b>8,50</b>
met Friese droge worst (vegetarisch mogelijk)	
<b>Soep van de dag</b>	<b>8,50</b>



# Vegetarische happerij

## Huisgemaakte strudel

van bospaddenstoelen, spinazie en geitenkaas

23,50

## Thaise curry met jackfruit en rijst

23,50

## Vis

### Vraag naar de wisselende vangsten van de dag Dagprijs

met passend garnituur en saus

## Gemarineerde grote garnalen

in een saus van kokos-curry met knapperige groenten

25,50

## Vlees

## Langzaam gegaarde suhade

met een stukje zwezerik

29,50

## Lam

gesauteerde lamsfilet met jus van tijm en rozemarijn

33,50

## Black Angus biefstuk

van de grill met pepersaus

32,50

## Specialiteit

vraag naar de specialiteit van slagerij van der Zee

Dagprijs

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



't ponkje  
Kerk restaurant

# Desserts

Verschillende Friese kaassoorten 13,50

Trio van boeren ijs 8,50

Met of zonder slagroom

Crème brûlée 9,50

Met een bolletje ijs

Huisgemaakte tiramisu 9,50

Met vanille ijs

Brownie 9,50

met een bolletje ijs

Traditionele dame blanche 8,50

Met een warme chocolade saus

( met advocaat + € 3,00)

Verrassing Grand dessert 13,50

Verschillende hapjes van het dessert

French koffie met Grand Marnier 8,75

Fryske koffie met Beerenburg 8,50

Irish koffie met Jameson whiskey 8,75

Italiaanse koffie met Amaretto 8,75

Spaanse koffie met Tia Maria 8,75

Woudsender koffie met Waarmertsje 8,50



# Kerkrestaurant 't Ponkje

**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 tradionele kerkdienst. In deze uitgebreide " Menukaart" bieden wij u een grote keus aan à la carte' gerechten, 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 POKJE team

Wij staan met onze vakkennis en gastvrijheid voor u klaar

### **Onze koks in de keuken;**

Rob Hartman (chefkok) en Mart van der Meer

### **In de huishoudelijke dienst;**

Hinke van der Meulen

### **Onze medewerkers in de bediening;**

Eva Bakker, Petra de Jong, Boukje Smeding en een aantal fanatieke dames uit Woudsend.

Op onze website, [www.ponkje.nl](http://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. Wilt u een dag een sloep huren (max. 4 personen), vraag dan naar de mogelijkheden!



**'t ponkje**  
*Kerk restaurant*

