

# SHARED STARTERS & BITES

Starters worden afzonderlijk van elkaar bereid en geserveerd.

<b>Brood &amp; dips</b> 🌿 Handgemaakt brood van Meneer Leffers met olijventapenade & rode bieten hummus	<b>6.75</b>	<b>Knoflookbrood</b> 🌿 Handgemaakt brood van Meneer Leffers uit de oven met knoflook & parmezaanse kaas	<b>7.50</b>
<b>Steak Tartare</b> (rauw, 90gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast	<b>9.50</b>	<b>Geroosterde Pulpo</b> met gestoofde tomaat, chorizo, haricots blancs & aioli	<b>14.50</b>
<b>Zalm gemarineerd in Gin-Tonic</b> Remoulade van knolselderij en mierikswortel, eitje & kruidensalade	<b>10.50</b>	<b>Burrata</b> 🌿 Siciliaanse auberginesalade met tomaat, kappertjes, olijven, pijnboompitten & toast	<b>11.50</b>
<b>Vlaamse Mosselen</b> gestoofd Le Fort Tripel met ui, verse tijm & laurier	<b>10.50</b>	<b>Pork Ribs</b> Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade	<b>8.50</b>
<b>Jamón Ibérico</b> (100gr.) Spaanse Pata Negra ham met toast	<b>12.50</b>	<b>Carpaccio van rode biet</b> 🌿 granaatappel, pistache, geitenkaas & balsamico crème	<b>9.50</b>

## MAINS

Vanaf 17:00

<b>Steak tartare</b> (rauw, 180gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast. Geserveerd met verse frites & salade	<b>20.50</b>	<b>Franklin's burger</b> op brioche met bacon & cheddar (jalapeños +1,-). Geserveerd met verse frites & salade	<b>17.50</b>
<b>Varkensrib roast</b> zuurkoolstampot, spekjes & jus met grove mosterd	<b>21.50</b>	<b>Gamba's à la plancha</b> knoflook, rode peper & gemarineerde bladspinazie, Geserveerd met verse frites & salade	<b>20.50</b>
<b>Gekonfijte eendenbout</b> groene kool, Le Puy linzen en jus van rode wijn & tijm	<b>21.50</b>	<b>Geroosterde oerwortel met za'atar</b> 🌿 ingemaakte wortel met citrus en gember, spinazie & crème van cashewnoten	<b>16.50</b>
<b>Risotto van parelgort &amp; pompoen</b> 🌿 gerookte paddestoelen, rucola & parmezaanse kaas	<b>16.50</b>		
<b>Vlaamse mosselen</b> gestoofd in Le Fort Tripel met ui, verse tijm & laurier. Geserveerd met verse frites & salade	<b>20.50</b>		
<b>Pork ribs</b> (400gr.) ribbetjes met onze huisgemaakte marinade. Geserveerd met verse frites & coleslaw. (Extra rib +4,50)	<b>19.50</b>		

## EXTRA SIDES

<b>Parmesan Fries</b> met Provençaalse kruiden, truffelmayonaise & Parmezaan	<b>4.50</b>
<b>Verse Frites</b>	<b>3.50</b>
<b>Side Salade</b> met vinaigrette	<b>3.00</b>

Heeft u een allergie of intolerantie, meld het ons dan altijd voordat u een gerecht bestelt.

**NO CASH**  
PIN & CARD ONLY

## DESSERTS

---

<b>Cheesecake</b> compote van cranberries en kumquat, kruim van pistache	<b>7.50</b>	<b>Chocolade mousse</b> van Callebaut chocolade, stoofpeer & crème van mascarpone	<b>7.25</b>
<b>Crème Brûlée</b> Op klassieke wijze met Madagascar vanille	<b>6.75</b>	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlúa & espresso	<b>10.25</b>

## KOFFIE & THEE

---

<b>Koffie</b>	<b>2.80</b>	<b>Special Coffee</b>	<b>7.25</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.60</b>	<b>Iced Latte</b>	<b>4.25</b>
<b>Dubbele Espresso</b>	<b>3.60</b>		
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2.80</b>	<b>Verse Munt thee</b>	<b>3.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.20</b>	<b>Verse Gember thee</b>	<b>3.50</b>
<b>Koffie Verkeerd</b>	<b>3.60</b>	<b>Thee van Betjeman &amp; Barton</b>	<b>2.95</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3.60</b>	Earl Grey, Kamille, Groene Thee,	
<b>Flat White</b>	<b>3.90</b>	Rooibos, Jasmijn of Tisane de Berger	

## LIKEUREN

---

<b>Amaretto</b>	<b>4.75</b>
<b>Bailey's</b>	<b>4.75</b>
<b>Cointreau</b>	<b>4.75</b>
<b>Drambuie</b>	<b>5.25</b>
<b>Frangelico</b>	<b>4.75</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>5.25</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>4.75</b>
<b>Licor 43</b>	<b>4.75</b>
<b>Limoncello</b>	<b>5.25</b>
<b>Sambuca</b>	<b>4.75</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>4.75</b>

## WHISKEY'S

---

<b>Nikka Coffey Malt</b>	<b>9.25</b>
<b>Maker's Mark Bourbon</b>	<b>5.50</b>
<b>Teeling Single Malt</b>	<b>7.50</b>
<b>Balvenie Double Wood 12 years</b>	<b>8.25</b>
<b>Oban 14 years Single Malt</b>	<b>8.50</b>
<b>Lagavulin 16 years Single Malt</b>	<b>9.50</b>
<b>Jameson Irish Triple Distilled</b>	<b>5.00</b>
<b>Ballentine's Blended</b>	<b>4.50</b>
<b>Bulleit 95 rye</b>	<b>7.25</b>
<b>Jim Beam Bourbon</b>	<b>4.50</b>
<b>Jack Daniels Tennessee</b>	<b>5.25</b>

## DIGESTIEVEN & DESSERTWIJNEN

---

<b>Cognac Mestreau &amp; Cie Vs.</b>	<b>5.50</b>	<b>Tawny Port Passadouro</b>	<b>4.75</b>
<b>Calvados Dupont fine</b>	<b>6.50</b>	<b>Ruby Port Passadouro</b>	<b>4.75</b>
<b>Armagnac Pébéréré 5 Ans</b>	<b>5.50</b>	<b>Pédro Ximenez</b>	<b>6.50</b>
<b>Grappa Berta Valdavi</b>	<b>5.50</b>	<b>Baumard Coteaux du Layon</b>	<b>7.25</b>