

SHARED STARTERS & BITES

Starters worden afzonderlijk van elkaar bereid en geserveerd.

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

MAINS

Vanaf 17:00

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

EXTRA SIDES

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

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

NO CASH
PIN & CARD ONLY

DESSERTS

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

KOFFIE & THEE

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

LIKEUREN

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

WHISKEY'S

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

DIGESTIEVEN & DESSERTWIJNEN

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