

SHARED STARTERS & BITES

Starters worden afzonderlijk van elkaar bereid en geserveerd.

Brood & dips 🌿 Handgemaakt brood van Meneer Leffers met olijventapenade & aioli	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	10.50	Geroosterde Pulpo chorizo, saffraan aardappeltjes, gerookte paprika & aioli	14.50
Gravad Lax met groene kruidenmayonaise & kwartelei	11.50	Burrata 🌿 Siciliaanse auberginesalade met tomaat, kappertjes, olijven, pijnboompitten & toast	12.50
Venusschelpen in saus van Piment d'Espellete, met brood	14.50	Pork Ribs Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade	9.50
Jamón Ibérico (100gr.) Spaanse Pata Negra ham met toast	13.50	Taartje van groene asperges 🌿 kwartelei, truffelmayonaise & parmezaan crisps	9.50

MAINS

Vanaf 17:00

Steak tartare (rauw, 180gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast. Geserveerd met verse frites & salade	21.50	Gamba's à la plancha knoflook, rode peper & gemarineerde bladspinazie. Geserveerd met verse frites & salade	22.50
Gebakken kalfsribeye met eigen jus met tomaat en dragon. Geserveerd met wilde spinazie, rode ui & verse frites	24.50	Geroosterde spitskool 🌿 met crispy quinoa en zoetzuur van wortel, waarbij een koriander pesto & cashewnoten	17.50
Franklin's burger op brioche met bacon & cheddar (jalapeños +1,-). Geserveerd met verse frites & salade	18.50	Geroosterde bieten salade 🌿 met za'atar, Griekse yoghurt, granaatappel, balsamico crème & rode bieten hummus	16.50
Pork ribs (400gr.) ribbetjes met onze huisgemaakte marinade. Geserveerd met verse frites & coleslaw. (Extra rib +4,50)	21.50		
Kippetje uit de oven met knoflook, citroen en tijm uit de oven. Geserveerd met Puy linzen, kriel aardappeltjes & gevogelte jus	22.50		

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 rabarber, verse aardbei & pistache kruim	7.50	Espresso Martini Vodka, Kahlúa & espresso	11.50
Frans citroentaartje met amandel & gebrand schuim	6.75		

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