

# SHARED STARTERS & BITES

Starters worden afzonderlijk van elkaar bereid en geserveerd

<b>Brood &amp; dips</b> 🌿 Handgemaakt brood van Meneer Leffers met olijventapenade & aioli	<b>6.75</b>	<b>Knoflookbrood</b> 🌿 Handgemaakt brood van Meneer Leffers uit de oven met knoflook & parmezaanse kaas	<b>7.50</b>
<b>Oesters</b> Fine de Claire met sjalot azijn & citroen (3st. / 6st.)	<b>11.25 / 22.50</b>	<b>Vlaamse Mosselen</b> in saus van Le Fort Tripel bier, verse tijm & laurier. Met brood	<b>13.50</b>
<b>Buikspek</b> van Gaasterlander met appel, rode biet & uiencompote	<b>13.50</b>	<b>Zalm gemarineerd in Gin Tonic</b> remoulade van knolselderij, mierikswortel, kwarteleitje & kruidensalade	<b>13.50</b>
<b>Gevulde groene kool</b> 🌿 Duxelles, linzen & groentjus	<b>10.50</b>	<b>Burrata</b> 🌿 Gedroogde vijgen, hazelnoten, rucola, roodlof, balsamico & toast	<b>14.50</b>
<b>Steak Tartare</b> (rauw, 90gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast	<b>13.50</b>	<b>Pork Ribs</b> Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade	<b>11.50</b>

## MAINS

Vanaf 17:00

<b>Steak Tartare</b> (rauw, 180gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast. Geserveerd met verse frites & botersla	<b>22.50</b>	<b>Tabouleh</b> 🌿 met geroosterde pompoen, hummus, bimi, koriander & groente chips	<b>17.50</b>
<b>Bospaddestoelen risotto</b> 🌿 met truffel, rucola & Parmezaanse kaas	<b>18.50</b>	<b>Pork ribs</b> (400gr.) Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade. Geserveerd met verse frites & coleslaw. (Extra rib +6.50)	<b>24.50</b>
<b>Gekonfijte eendenbout</b> groene kool, le puy linzen & jus van rode wijn. Geserveerd met verse frites	<b>23.50</b>	<b>Boeuf Bourguignon</b> Rundvlees gestoofd in rode wijn met paddestoelen, spekjes & zilverui. Met aardappel puree	<b>24.50</b>
<b>Schol</b> stampotje van bosui, rucola & tomaat. Met romige saus van mosterd en groene kruiden	<b>24.50</b>		
<b>Franklin's burger</b> op brioche met bacon & cheddar (jalapeños +1,-). Geserveerd met verse frites	<b>19.50</b>		
<b>Mosselen</b> in saus van Le Fort Tripel bier, verse tijm & laurier. Geserveerd met verse frites en botersla	<b>24.50</b>		

## EXTRA SIDES

<b>Parmesan Fries</b> met Provençaalse kruiden, truffelmayonaise & Parmezaan	<b>5.25</b>
<b>Verse Frites</b>	<b>4.50</b>
<b>Botersla</b> met vinaigrette	<b>3.75</b>

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

## DESSERTS

---

<b>Cheesecake</b> Met compote van cranberry & kumquats, pistache crumble	<b>8.50</b>	<b>Chocolademousse</b> Met stoofpeertje & mascarponecrème	<b>7.50</b>
<b>Crème Brûlée</b> Op klassieke wijze	<b>8.50</b>	<b>Espresso Martini</b>	<b>11.50</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>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>