

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

MAINS

Vanaf 17:00

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

EXTRA SIDES

Parmesan Fries met Provençaalse kruiden, truffelmayonaise & Parmezaan	5.25
Verse Frites	4.75
Botersla met vinaigrette	4.25

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

DESSERTS

Cheesecake Met compote van cranberry & kumquats, pistache crumble	9.50	Chocolademousse Met stoofpeertje & mascarponecrème	8.50
Crème Brûlée Op klassieke wijze	8.50	Espresso Martini	11.50

KOFFIE & THEE

Koffie	2.90	Special Coffee	7.50
Espresso	2.70	Iced Latte	4.50
Dubbele Espresso	3.60	Verse Munt thee	3.75
Espresso Macchiato	3.20	Verse Gember thee	3.75
Cappuccino	3.70	Thee van Betjeman & Barton	3.25
Koffie Verkeerd	3.90	Earl Grey, Kamille, Groene Thee,	
Latte Macchiato	4.25	Rooibos, Jasmijn of Tisane de Berger	
Flat White	4.25		

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
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