

# SHARED STARTERS & BITES

*Starters worden afzonderlijk van elkaar bereid en geserveerd*

<b>Brood &amp; dips</b> 🌿 handgemaakt brood van Meneer Leffers met olijventapenade & aioli	6.75	<b>Knoflookbrood</b> 🌿 handgemaakt brood van Meneer Leffers uit de oven met knoflook & parmezaanse kaas	7.50
<b>Oesters</b> Fine de Claire met sjalot azijn & citroen (3st. / 6st.)	11.25 / 22.50	<b>Langzaam gegaarde lamsnek</b> meiknol, lamsjus & raapstelen	15.50
<b>Geroosterde pompoen</b> 🌿 vadouvan mayonaise, kropsla, crunchy pompoen pit & sumac	12.50	<b>Burrata</b> 🌿 artisjok crème, venkel, olijf-kappertjessalsa, chili olie & toast	14.50
<b>Gravad Lax</b> zalm, salade van witte asperges en witlof, saus van mierikswortel & ei	14.50	<b>Pork Ribs</b> Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade	11.50
<b>Steak Tartare</b> (rauw, 90gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast	13.50		

## MAINS

*Vanaf 17:00*

<b>Steak Tartare</b> (rauw, 180gr.) klassiek met truffelmayonaise, kwarteleitje & toast. Geserveerd met verse frites & botersla	23.50	<b>Tortellini van ricotta en citroen</b> 🌿 antiboise, groene asperges & pecorino	19.50
<b>Geroosterde spitskool</b> 🌿 met ajo blanco, chimmichurri, amandelen & groentechips	19.50	<b>Pork ribs</b> (400gr.) Gaasterland ribbetjes met onze huisgemaakte ribmarinade. Geserveerd met verse frites & coleslaw. (Extra rib +6.50)	24.50
<b>Zeebaars à la plancha</b> caponata van Siciliaanse aubergine en pijnboompitten, paprikapuree & rucola	24.50	<b>Kalfsribeye</b> (250 gr.) gebrande bimi, salsa van Ortiz ansjovis en peterselie. Geserveerd met verse frites.	26.50
<b>Kippetje uit de oven</b> krieltjes in de schil, verse doperwten met dragon boter & crèmesaus	23.50		
<b>Franklin's burger</b> op brioche met bacon & cheddar (jalapeños +1,-). Geserveerd met verse frites	20.50		

## EXTRA SIDES

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

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

## DESSERTS

---

<b>Crustless Cheesecake</b> rabarber, Hollandse aardbeien & roze peper	<b>9.50</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>2.90</b>	<b>Special Coffee</b>	<b>7.50</b>
<b>Espresso</b>	<b>2.70</b>	<b>Iced Latte</b>	<b>4.50</b>
<b>Dubbele Espresso</b>	<b>3.60</b>		
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3.20</b>	<b>Verse Munt thee</b>	<b>3.75</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3.70</b>	<b>Verse Gember thee</b>	<b>3.75</b>
<b>Koffie Verkeerd</b>	<b>3.90</b>	<b>Thee van Betjeman &amp; Barton</b>	<b>3.25</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4.25</b>	Earl Grey, Kamille, Groene Thee,	
<b>Flat White</b>	<b>4.25</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>Ardbeg</b> 10 years single malt	<b>8</b>
<b>Buffalo Trace</b> Bourbon	<b>5</b>
<b>Maker's Mark</b> Bourbon	<b>5.50</b>
<b>Teeling</b> Single Malt	<b>7.50</b>
<b>Balvenie</b> Double Wood 12 years	<b>8.25</b>
<b>Jameson</b> Irish Triple Distilled	<b>5</b>
<b>Bulleit 95</b> rye	<b>7.25</b>
<b>Jack Daniels</b> Tennessee	<b>5.25</b>
<b>Lagavulin</b> 16 years Single Malt	<b>10.50</b>
<b>Hibiki Japanese Harmony</b> BLD Whisky	<b>12.50</b>

## DIGESTIEVEN & DESSERTWIJNEN

---

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