

## DESSERT

'A la minute' gedraaid vanille ijs, chocolade saus - G I V	€15,5
Frambozen uit de Hertog Jan tuin, sambathee en amandelroom - V	€15,5
Cavaillon meloen, geïmpregneerd met vierbloesem, groen anijszaad en verveine - V I G I L	€15,5

## HOT DRINKS

### ILLY COFFEE

Deca	€4,5
Lungo	€4,5
Espresso	€4,5

### CLASSIC TEA

Assam (powerful)	€5,5
Green Lemon	€5,5

### INFUSIONS

Sweet Mint	€5,5
Venkel	€5,5
Green herbal mix	€5,5

## AFTER DINNER

Talisker - Scotland, Isle of Skye	€12
Homemade limoncello	€9
Cognac	€9
Baileys	€9
Amaretto	€9
Cointreau	€9
Grand-Marnier	€9

Om elke shift optimaal te kunnen voorbereiden en u iedere dag met een glimlach te ontvangen vragen wij u vriendelijk ons sluitingsuur te respecteren (16u & 24u)

SCAN HIER OM DE VOLLEDIGE KAART TE BEKIJKEN



Onze kaarten worden elke shift opnieuw afgedrukt

Dienst en BTW inbegrepen



## APERERO

André Clouet Silver brut nature	€16,5/90
André Clouet rosé	€18,5/105
André Clouet 'Un Jour 1911'	€130
L.E.S.S. twist of lemon	€12
Tanqueray 10	€9,5
+ Schweppes Premium Mixer	€3,5
Belsazar white vermouth	€9,5
Ricard	€9
Picon Amer + witte wijn	€12
Campari	€9
+ Schweppes Premium Tonic	€3,5
+ Sinaasappelsap	€7,5
Pampero Especial bruine rum	€9
+ Pepsi	€3,5
Herbalist gin	€9,5
+ Schweppes Premium Tonic	€3,5

## FRISDRANKEN

Spa Blauw	0,5 of 1L	€4/8
Spa Rood	0,5 of 1L	€4/8
Pepsi		€3,5
Pepsi Max		€3,5
Orangina		€3,5
Sinaasappelsap		€7,5
Schweppes Tonic Original		€3,5
Jusré Lost paradise		€7,5
Jusré Rocky fit		€7,5

## BROOD

Broodservice (1 per 4 personen)	€ 4,5
Vloergebakken zuurdesembrood (take-away €3,7)	

## OM TE STARTEN

### LEKKER BIJ HET APERITIEF

Radijsjes uit onze tuin met verse hoevekaas, jonge ui en citroen - V I G	€13,5
Gefruite pijlinktvis met aioli en limoen - L	€16,5
Gegrilde witte boerenpens, krokante uitjes en pittige paprika mayo	€16,5
Jamón Ibérico - L I G	€21,5

Met dank aan onze partners:



STRETCHED  
EMBRACING YOUR PARTY

## VOORGERECHT

OM TE DELEN (1 PER PERSOON)

Avocado met tomaat, olijfolie en tartaar van krokant brood 'Ode aan Hertog Jan' – V	€19,5
Babykreeft, gegrild in onze houtskooloven met groene tuinkruiden – G	€49,5
Gemarineerde makreel met gepofte puntpaprika licht gerookte geitenkaas en anchovy crackers – G*	€29
Gekonfijte artisjok met basilicum en Parmezaanse kaas – G I V	€21,5
Salade van kruiden en bloemen uit de tuin met krokant gekonfijte eend uit Bekegem – L	€27,5

## HOOFDGERECHT

OM TE DELEN (1 PER 2 PERSONEN)

Zeebaars gegaard in zoutkorst – G I L	€98
Lauw-warme gekonfijte kabeljauw met tomaat, artisjok, geitenkaas, look, gezouten citroen en aromaten – L*	€89
Zeeuwse kokkeltjes, zoete ui, chorizo en pimenton de la vera – G	€49
Entrecôte 'Holstein' gegrild in onze houtskooloven – G I L*	€93
Varkensnek 'Seigneur de Vidaigne' gegrild in onze houtskooloven – G I L*	€69

## BIJGERECHTEN

OM TE DELEN

Collectie tomaat 2020 'L.E.S.S.' – V I G	€12,5
Licht gerookte aubergine 'salsa rossa' – V I G I L	€12,5
Orecchiette 'salsa verde' (pasta) – V I L	€11,5
Onze klassieke L.E.S.S frieten, mayonaise – L I G	€6,5



We LOVE when you SHARE!

#Lesssummereatery  
@less\_eatery  
@hertog\_jan\_restaurant\_group

V = VEGETARISCH | L = LACTOSEVRIJ | G = GLUTENVRIJ | \* = OP AANVRAAG

## FRISSE WITTE WIJN

Fleur du Cap 'Unfiltered' – Zuid-Afrika Sauvignon	€8/40
Peter Jakob Kühn 'Rheinschiefer' – Duitsland Riesling	€49
Gaia Wild Ferment – Griekenland Assyrtiko	€70
Anselmo Mendes 'Parcela Unica' – Portugal alvarinho	€85
Enric Soler 'Espenyalluchs' – Spanje Xarel.lo	€111

## VOLLE WITTE WIJN

Lafon Clos De La Crochette – Frankrijk chardonnay	€12,5/70
Jean Daneel Signature – Zuid Afrika chenin blanc	€66
Remirez de Ganuza - Spanje Viura	€69
Quintodecimo 'Exultet' – Italië Fiano	€115
Patrick Javilier Tête de Murger - Frankrijk Chardonnay	€172

## ROSE

Saint-Maur 'Saint M' – Frankrijk grenache, cinsault, syrah	€10,5/56
--	----------

## FRUITIGE RODE WIJN

Escaravailles 'Les Antimagnes' - Frankrijk grenache	€10/51
Luis Pato 'Rebel' – Portugal Baga	€48
Zulal – Armenië Areni	€52
Meyer Näkel – Duitsland spätburgunder Blauschiefer	€68
Nin Ortiz 'Nit de Nin' – Spanje Garnatxa, cariñena	€135

## KRACHTIGE RODE WIJN

Volpaia – Italië Sangiovese	€10/51
Jacobsdal – Zuid-Afrika Pinotage	€44
Ivo Varbanov – Bulgarije Syrah	€68
Bargylus – Syrië syrah, cabernet, merlot	€86
Dominio de Pingus 'Rocheyron' Merlot, cabernet franc	€240
Vega Sicilia 'Unico Reserva Especial' – Spanje Tempranillo	€404

## BIER

Cristal pils	€4
Brugs Tarwebier	€4,5
Hapkin strong blond	€5,5
Maes 0%	€4