

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

| | |
|--|-----|
| Homemade limoncello | €9 |
| Cognac | €9 |
| Baileys | €9 |
| Amaretto | €9 |
| Cointreau | €9 |
| Grand-Marnier | €9 |
| Bulleit Bourbon - USA, Kentucky | €11 |
| Lagavullin 16y - Scotland, Hebridean Isles | €21 |

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

| | |
|------------------------------|-------|
| Vloergebakken zuurdesembrood | € 4,5 |
| ongeveer 1 per 4 personen | |
| (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* | €89 |
| 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

| | |
|---|-------|
| Neil Ellis 'Groenekloof' Sauvignon blanc | €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

| | |
|--|--------|
| Folie a Deux – USA Chardonnay | €12/65 |
| 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

| | |
|--|--------|
| Escaravilles 'Les Antimagnes' - Frankrijk grenache | €10/51 |
| Luis Pato 'Rebel' – Portugal Baga | €48 |
| Zulal – Armenië Areni | €52 |
| Deutzerhof 'Caspar C.' – Duitsland Spätburgunder | €83 |
| Benjamin Leroux 'Echezeaux' – Frankrijk Pinot Noir | €340 |

KRACHTIGE RODE WIJN

| | |
|--|--------|
| Volpaia – Italië Sangiovese | €10/51 |
| Jacobsdal – Zuid-Afrika Pinotage | €44 |
| Ivo Varbanov – Bulgarije Syrah | €68 |
| Bargylus – Syrië syrah, cabernet, merlot | €86 |
| Vega Sicilia 'Valbuena' – Spanje Tempranillo | €184 |
| Vega Sicilia 'Unico Reserva Especial' – Spanje Tempranillo | €404 |

BIER

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