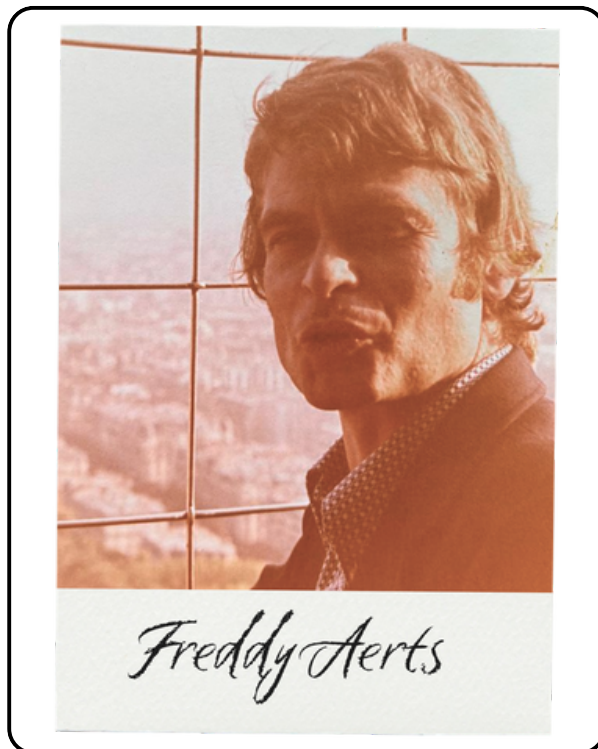


WELKOM

Bij Freddy's draait het om puur eten,
van een goed stuk vlees zoals je het vroeger kende
tot verfijnde visgerechten voor wie liever geen vlees eet.
Geen poespas, enkel eerlijke keuken met lokale producten van
boeren en producenten uit Brugge en omstreken.



Een ode aan Freddy Aerts

Freddy's is genoemd naar Freddy Aerts, vader van chef Jürgen.
Een levensgenieter met een hart voor goed vlees,
die in 1968 samen met zijn vrouw Liliane Tavernier een beenhouwerij
opende in de Vlamingstraat.

Daar, tussen karkassen en gehaktmolens, leerde Jürgen de stiel.
Later, bij Kok au Vin, stond zijn vader opnieuw naast hem in de keuken.

Twee generaties, één passie: koken met liefde.
Na Freddy's overlijden in 2024 ontstond de pop-up als eerbetoon aan Freddy,
in het pand van restaurant Locàle.



APERITIEF

Glas champagne JM Gobillard Blanc de Noirs Brut - € 15

Glas Ruffus Chardonnay Brut - € 12

Picon vin blanc - € 11

Ricard - € 9

Martini wit/rood - € 8

Porto wit/rood - € 8

Campari orange/tonic - € 12

Sherry - € 9

Pineau des Charentes - € 9

Kir - € 9

Kir Royal - € 16

Jonge jenever - € 8

Negroni - € 14

Filliers gin / Hendrick's gin / Gin mare + tonic - € 14

ALCOHOLVRIJ

Vers fruitsap - € 6

Mocktail : Basil Smash - € 9

Iessi l'Aperitivo - Bitterzoet Italiaans aperitief - € 8

Apero buloo - € 9

Adam Innocent gin tonic - € 10



BIEREN

Bavik Super Pils van 't vat - € 4,50

Kwaremont - € 6

Geuze Boon- € 5

Petrus Tripel - € 6

Petrus Dubbel - € 6

Orval - € 6

ALCOHOLVRIJ

Bavik Super Pils 0.0 - € 4,50

Kwaremont 0.0 - € 6

FRISDRANKEN

Aqua Panna / San Pellegrino - 25 cl : € 3,50 / 50 cl : € 6

Cola / Cola Zero - € 4,50

San Pellegrino limonade Citroen / Orange - € 4

Ice Tea - € 4,50

Tonic - € 4,50



Wijnen aan het glas

Mousserende wijnen

Ruffus Chardonnay Brut - €12

Champagne JM Gobillard Blanc de Noirs Brut - €15

Witte Wijnen

Pinot Blanc Gutswein - €8,5
Weingut Salwey, Baden, Duitsland
Druif: pinot blanc

Chardonnay Alte Reben - €10
Weingut Juris, Burgenland, Oostenrijk
Druif: chardonnay

Macon Villages Vieilles Vignes - €12
Domaine Rijckaert, Bourgogne Côte Maconnaise, Frankrijk
Druif: chardonnay

Rosé wijn

Cibonne Tentation Rosé - €9
Clos Cibonne, Provence, Frankrijk
Druif: tibouren, grenache, cinsault, syrah

Rode wijnen

Blaufränkisch Golser - €8.5
Weingut Juris, Burgenland, Oostenrijk
Druif: blaifränkisch

La Roche Percée Rouge - €10
Mas de la Doux, Languedoc, Frankrijk
Druif: grenache, syrah

Pinot Noir Haartder - €12
Weingut Andres, Pfalz, Duitsland
Druif: pinot noir



HAPJES

Freddy's Charcuterieplank

Freddy's Charcuterie board

€ 18 - G

Canapés met gerookte zalm

Smoked salmon toast

€ 16 - G - L

Rundskroketjes met truffelmayonaise

Beef croquettes with truffle mayonnaise

€ 16 - G

VOORGERECHTEN

Zwarte pens, gebakken foie gras, witloof en appel

Black pudding, seared foie gras, chicory and apple

€ 27 - G

Parelhoen paté, brioche, uiencompote, tuinkers

Guinea fowl pâté, brioche, onion compote, garden cress

€ 20 - G - L

Karnemelkstampers, gepocheerd ei, mousseline, grijze garnaal

Buttermilk mash, poached egg, mousseline, grey shrimp

€ 27 - L

Kalfs Vitello met makreelmayonaise, kappertjes

Veal Vitello with mackerel mayonnaise, capers

€ 24 -

G = Gluten L = Lactose



N = Noten S = Schaaldieren

HOOFDGERECHTEN

Filet Pur au poivre, kropsla, verse friet

Filet Pur au poivre, lettuce, fresh fries

€ 39 - L

Vol au vent, kropsla, verse friet

Vol-au-vent, lettuce, fresh fries

€ 29 - L - G

Vol au vent "deluxe" met kalfszwezerik , kropsla, verse friet

Vol-au-vent deluxe with sweetbread, lettuce, fresh fries

€ 39 - L - G

Konijn op z'n Vlaams, Petrus Dubbel bier, kropsla, verse friet

Rabbit Flemish style, Petrus Dubbel beer, lettuce, fresh fries

€ 28 - G

Vangst van de dag à l'Ostendaise, mosselen, champignons, prei

Catch of the day à l'Ostendaise, mushrooms, leek

€ 38 - S - L

Rib Eye, Café de Paris boter, kropsla, verse friet

Rib Eye, beurre Café de Paris, lettuce, fresh fries

€ 42 - L

G = Gluten L = Lactose



N = Noten S = Schaaldieren

NAGERECHTEN

Crème Brûlée

Crème Brûlée

€ 10 - L

Profiterole, vanille ijs, chocolade saus, slagroom

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

€ 12 - G

Bordje kazen, confituur, rozijntoast

Cheese plate, jam, raisin toas

€ 16 - L

L'île flottante, crème anglaise, passievruchten karamel

Floating island, crème anglaise, passion fruit caramel

€ 10 - L - N

DESSERTWIJNEN

Manoella 10y , Tawny Porto - €11

Maderista X , Reserva - €11

Jurançon Ballet d'Octobre - €9

G = Gluten L = Lactose



N = Noten S = Schaaldieren

GROOTMOEDERS KOFFIE

Koffie - € 5

Decaf - € 5

Espresso - € 5

Latte Macchiato - € 5,50

Doppio - € 6,50

Cappuccino - €5,50

Irish Coffee - € 15

French Coffee - € 15

Italian Coffee - € 15

THEE

Verse Munt - € 5,50

Verse Gember - € 5,50

Kamille - € 5

Ijzerkruid - € 5

Witte Thee - € 5

Earl Grey - € 5

China Gunpowder Groene Thee - € 5

Fruit Infusion - € 5



DIGESTIF

Cognac Rémy Martin VSOP - € 12

Armagnac Clés des Ducs - € 12

Poire Williams - € 10

Grappa di Moscato - € 12

Calvados Christian Drouin "Foursquare Angels" 19y (46,8 %)

Appel • peer • vanille • tropische ruminvloed

€ 18

WHISKEY

Glen Moray 18 Years (40 %)

Toffee • gebakken appel • vanille • zachte kruiden

€ 14

Four Aces - Belgische Single Malt (43 %)

Fruitig • zacht graan • subtiele kruidigheid • single cask

€ 12



RUM

Ron Cubay 10 Years (40 %)

Melasse • donker fruit • toffee • cacao

€ 10

Diplomático N°1 Batch Kettle (47 %)

Rood fruit • karamel • pecan • eikenhout

€ 13

Diplomático N°2 Barbet (47 %)

Melasse • donker fruit • toffee • cacao

€ 10

Cihuatán Alux 15y - Limited Edition

Cacao • kruiden • sherry & cognac finish • geroosterd graan

€ 14

Ron Millonario 15 Reserva Especial (40 %)

Toffee • rozijn • vijg • cacao • zijdezacht

€ 12

LIKEUREN

Limoncello - € 10

Chartreuse Groen 55 % - € 11

Chartreuse Geel 43 % - € 11

Baileys - € 10

Grand Marnier - € 10

Cointreau - € 10

Gozio Amaretto (24 %)

Amandelspijs • marsepein • praline • zachte vanille

€ 7

ABK6 Orange Liqueur (40 %)

Sinaasappelconfituur • citruszeste • honing • kaneel

€ 8

