

Lunchkaart Jefferson 11:00 – 16:00 uur

Broodjes (Zuurdesembrood wit of bruin, of speltbroodje + € 0,75)

Slow cooked brisket – Koolsla – Sriracha mayo	9,5
Steak tartare - Toast - Gefrituurde kappertjes	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	8,5
Gegrilde groenten – Hummus – Walnoot – Gerijpte geitenkaas	9,0
Eggs Benedict met bacon of Royale met zalm	9,5
Kalfskroketten van Van Dobben - Mosterdmayonaise	7,5
Black Angus cheeseburger - Bacon – Gebakken ui - Franse frites	14,5
Spicy BBQ chicken	8,5
Gerookte zalm – Bietenpesto - Hüttenkäse	10,5

Classic

Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/11,5
--------------------------------------	----------

Uitsmijter of omelet

Naturel (3 eieren)	7,5
+ Kaas/tomaat/ham/bacon	+ 1,5
+ Gerookte zalm	+ 2,5
+ Avocado	+ 1,0

Hebt u een allergie of dieetwens? Laat het ons weten.

Salades (11:00 – 21:00 uur)

Caesar salad met gegrilde kip – Bacon – Gepocheerd ei	12,5
Bulgur – Bospaddenstoelen – Rode kool – Noten – Feta - Toast	13,5
Noedelsalade (boekweit) – Beef tempura – Thaise sojadressing	15,0

Demi baguette

Jonge kaas	4,0
Tonijnsalade	5,0
Gezond	5,5
Bal met satésaus	6,5

Soep:

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Pastinaak-linzensoep – Pastinaakchips	8,5

Brasseriekaart 12:00 – 21:00 uur

Voorgerechten

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Pastinaak-linzensoep – Pastinaakchips	8,5
Toast bospaddenstoelen – Brioche – Parmezaan – Bimi tempura	10,5
Zwaardvis tataki – Pompoencrème - Gekonfijte bietjes	12,5
Kwartel op twee manieren – Knolselderij - Spruitjes	11,5
Los voorgerecht seizoensmenu	9,5

Classic

Steak tartare préparé - Gepocheerd ei - Toast	10,0
---	------

Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Ravioli – Knolselderij – Porcini – Boerenkool - Parmezaanschuim	17,5
Fish tacos – Gamba – Avocado – Sour cream – Coleslaw - Chipotle	21,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	16,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	16,5
Los hoofdgerecht seizoensmenu	18,5

Classic

Steak frites: Ribeye - Franse frites - Seizoensgroenten – Wijnsaus	21,5
--	------

Chef's menu: seizoensmenu 2 of 3 gangen 22,5/25,0
--

Social Food 16:00 – 21:00 uur

Per item 6,0

Plateau van 3 items naar keuze 15,5

- 6 Kalfsbitterballen (stoofvlees)
- 3 Kleine glaasjes pastinaak-linzensoep
- 3 Blini's gerookte zalm
- 3 Crostini's gegrilde groenten
- 3 Crostini's met steak tartare
- 3 Geitenkaaskroketjes
- Sticky chicken wings
- Thaise garnalentoast met chilisaus
- Wisselende kaas met vijgen-notenbrood
- Brood met smeersels en olijven

Chef's special: Jefferson Nacho's Supreme € 9,50 (+2,50 op plateau)

Bittergarnituur warm gemengd 20 stuks € 13,50

(Kalfsbitterballen, kaasstengels, vlammetjes, mini loempia's)

Gemengde luxe nootjes € 4,50

Desserts

Parfait – Witte chocolade – Crumble – Gemarineerde peer	7,0
Tarte tatin – Vanille ijs	7,0
Gateau chaud – Vanilleroom - Gezouten karamelijs	7,0
Koffie of thee naar keuze – Huisgemaakte truffels	7,0
Los dessert seizoensmenu	7,0

Classic

Tiramisu van Dennis	7,0
---------------------	-----