

Lunchkaart Jefferson 11:00 – 16:00 uur

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

Rundercarpaccio (licht gerookt) – Truffelmayonaise - Parmezaan	9,5
Steak tartare - Toast - Gefrituurde kappertjes	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	8,5
Gegrilde groenten – Soja yoghurt – Feta	9,0
Eggs Benedict – met bacon of Royale met zalm	9,5
Kalfskroketten van Van Dobben - Mosterdmayonaise	7,5
Black Angus cheeseburger met bacon en Franse frites	14,5
Oosterse kip – Hoisin – Paprika – Rode peper - Sesam	8,5
Caprese – Buffelmozzarella – Pesto – Kerstomaat - Basilicum	9,5

Classics

Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/11,5
Clubsandwich gerookte zalm – Eiersalade/met frites	11,5/13,5

<u>Soep:</u> Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
---	-----

Uitsmijter of omelet

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

Salades

Caesar salad met gegrilde kip en bacon	12,5
Thai beef (medium/rare) – Noodles – Cashewnoten	15,0
Falafel – Bulgur – Spinazie – Paprika – Amandelen – Munt-yoghurt	13,5
Krokante gamba – Wakame – Edamame – Chilimayonaise	16,5

Demi baguette

Jonge kaas	4,0
Tonijnsalade	5,0
Gezond	5,5
Warme grillworst – Mosterdmayonaise	5,0

Social Food 16:00 – 21:00 uur

Per item 6,0

Plateau van 3 items naar keuze 15,5

- 3 Pangsit van Pekingend
- 6 Kalfsbitterballen (stoofvlees)
- 3 Kleine glaasjes venkelsoep
- 3 Blini's gerookte zalm
- 3 Garnalenkroketjes met chilimayonaise
- 3 Crostini's Caprese met buffelmozzarella
- 3 Crostini's met carpaccio en truffelmayonaise
- 3 crostini's met steak tartare
- 3 geitenkaaskroketjes
- Wisselende kaas met vijgen-notenbrood
- Brood met tapenade, hummus, kruidenboter en olijven

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

Brasseriekaart 12:00 – 21:00 uur

Voorgerechten

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Venkelsoep – Gerookte paling	9,5
Samosa – Geitenkaas – Tomaat – Harissa – Walnoot – Kruidensla	9,5
Zalm – Bietensap – Avocado – Gamba	12,5
Rundercarpaccio (licht gerookt) - Truffelmayonaise - Parmezaan	10,5
Los voorgerecht seizoensmenu	9,5

Classic

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

Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Ravioli van doperwt en geitenkaas – Asperge – Knoflookschuim	17,5
Heilbot – Hollandse garnalen – Knolselderij crème – Beurre blanc	21,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	16,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	15,5
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
--

Desserts

Pavlova – Aardbei – Passievrucht-room	7,0
Ijs sandwich – Kokos-stracciatella - Praliné	7,0
Koffie of thee naar keuze – Huisgemaakte truffels	7,0
Los dessert seizoensmenu	7,0

Classic

Witte chocolade cheesecake – Rood fruitsorbet	7,5
---	-----