

## Lunchkaart Jefferson 11:00 – 16:00 uur

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

Carpaccio – Parmezaan – Basilicummayonaise	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	8,5
Gegrilde groenten – Baba ganoush – Feta – Noten	9,0
Eggs Benedict met bacon of Royale met zalm	9,5
Smashed avocado – Gepocheerd ei – Basilicumolie - Toast	8,5
Kalfskroketten van Van Dobben - Mosterdmayonaise	7,5
Asian chicken – Hoisin – Madame Jeanette	9,5
Gerookte zalm – Eiersalade	10,5

### Classics

Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/11,5
Black Angus cheeseburger - Bacon – Gebakken ui - Franse frites	14,5

### 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
Couscous – Falafel – Spinazie – Raita – Paprika – Amandel	13,5
Thaise noedelsalade (boekweit) – Krokante gamba's	15,0

## Demi baguette

Jonge kaas	4,0
Tonijnsalade	5,0
Gezond	5,5
Saté (runderbavette) met satésaus - Gebakken uitjes	7,5

## Brasserie

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Pompoensoep – Zoete aardappel – Kokos	8,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Toast/Groot met frites	10,5/16,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Atjar – Frites	17,5
Ravioli – Pompoen – Salie – Cavolo Nero – Parmezaan	17,5

## Pâtisserie

Carrot cake	4,5
Apfelstrudel – Amandelspijs – Vanille ijs	7,0
Chocoladeparfait – Praline – Amarenenkersen	7,0

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

## Brasseriekaart 16:00 – 21:00 uur

### Voorgerechten

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Pompoensoep – Zoete aardappel - Kokos	8,5
Tarte tatin – Bietjes – Geitenkaas – Olijf	9,5
Samosa – Krab – Gamba – Geroosterde paprika - Srirachamayo	10,5
Carpaccio – Gerookte bloemkoolcrème – Bospeen – Croutons	11,5
Los voorgerecht seizoensmenu	9,5

### Classic

Steak tartare préparé - Gepocheerd ei - Toast	10,5
---	------

### Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Ravioli – Pompoen – Salie – Cavolo Nero – Parmezaan	17,5
Fish tacos – Gamba's – Avocado – Sour cream – Coleslaw - Chipotle	21,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	17,5
Glazed shortribs (beef) – Coleslaw – Franse frites	19,5
Los hoofdgerecht seizoensmenu	18,5

### Classic

Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	16,5
---	------

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

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

## Social Food

Per item 6,0

Plateau van 3 items naar keuze 15,5

- 6 Kalfsbitterballen (stoofvlees)
- 3 Crostini carpaccio - Basilicummayo
- 3 Blini's gerookte zalm
- 4 Bieterballen – Mierikswortelcrème
- 3 Crostini's met steak tartare
- 3 Geitenkaaskroketjes
- Loempia – Kip - Hoisin
- Thaise garnalentoast met chilisaus
- Wisselende kaas met vijgen-notenbrood
- Brood met smeersels en olijven

Chef's special: Gamba's al ajillo – Toast € 9,50 (+2,50 op plateau)

Bittergarnituur warm gemengd 20 stuks € 13,50

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

Plateau van drie kazen – Vijgen-notenbrood € 15,50

Gemengde luxe nootjes € 4,50

## Desserts

Pavlova – Stoofpeer – Crème Anglaise	7,0
Apfelstrudel – Amandelspijs – Vanille ijs	7,0
Chocoladeparfait – Praline – Amarenenkersen	7,0
Koffie of thee naar keuze – Huisgemaakte truffels	7,0
Los dessert seizoensmenu	7,0
Drie kazen – Vijgen-notenbrood	9,5
Sgroppino – Vodka – Prosecco – Citroensorbet	7,5

## Classic

Crêpes Suzette – Vanille ijs	7,0
------------------------------	-----