

Lunchkaart Jefferson 11:00 – 16:00 uur

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

Rundercarpaccio – Truffelmayonaise - Parmezaan	9,5
Steak tartare - Toast - Gefrituurde kappertjes	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	8,5
Gegrilde aubergine – Geitenkaas – Paprika - Harissa	9,0
Eggs Benedict – Florentine met spinazie of Royale met zalm	9,5
Kalfskroketten van Van Dobben - Mosterdmayonaise	7,5
Garnalenkroketjes – Chilimayonaise	10,5
Black Angus cheeseburger met bacon en Franse frites	14,5
BBQ pulled chicken	8,5
Caprese – Buffelmozzarella – Parmaham – Uit de oven	9,5

Classics

Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/11,5
Clubsandwich gerookte zalm – Dille crème fraîche/met frites	11,5/13,5

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
Beef salad – Bospaddenstoelen – Gruyère croutons	14,5
Falafel – Bulgur – Spinazie – Paprika – Amandelen – Munt-yoghurt	13,5

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

- Jefferson Fried Chicken
- 6 kalfsbitterballen (stoofvlees)
- 3 kleine glaasjes bospaddenstoelen-truffelsoep
- 3 blini's gerookte zalm
- 3 crostini's Caprese met buffelmozzarella
- 3 crostini's met carpaccio en truffelmayonaise
- 3 crostini's met steak tartare
- 3 geitenkaaskroketjes
- Manchego met vijgenchutney
- Brood met tapenade, hummus, kruidenboter en olijven

Chef's special: huisgemaakte dimsum € 8,50 (+1,50 op plateau)

Brasseriekaart 12:00 – 21:00 uur

Voorgerechten

Bospaddenstoelen-truffelsoep	9,5
Bietjes – Labne – Hummus – Dukkah – Munt	9,5
Rillettes van zalm – Mierikswortelmayonaise – Toast	9,5
Flammkuchen – Met pompoen en geitenkaas of met Parmaham	10,5
Rundercarpaccio - Truffelmayonaise - Parmezaan	10,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade	9,5
Huisgemaakte gestoomde dimsum (4)	8,5

Classic

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

Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Confit de canard – Zuurkool – Kastanjepuree	17,5
Ravioli van pompoen en truffel – Cavolo nero - Salie-roomsaus	17,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	16,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	15,5

Classic

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

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

Desserts

Pavlova – Stoofpeer	7,0
Tiramisu	7,0
Koffie of thee – Huisgemaakte truffels	7,0

Classic

Witte chocolade cheesecake - Vanille-ijs	7,5
--	-----