

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

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

Gerookte carpaccio – Rucola – Wasabimayonaise	9,5
Tuna melt - Cheddar - Jalapeños	8,5
Gegrilde groenten – Geitenkaas – Noten - Spinaziepesto	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
Spicy pulled chicken – Garam masala	9,5
Caprese – Mozzarella di bufala	9,5

### Classics

Clubsandwich kip en bacon/met frites	9,5/11,5
Black Angus cheeseburger - Bacon – Gebakken ui - Franse frites	14,5
Steak-frites – Rib-eye – Seizoensgroenten – Franse frites	21,5

### 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
Jefferson Niçoise – Gegrilde tonijn – Gepocheerd ei	15,5
Bulgur – Waterkers – Doperwt – Granaatappel – Hüttenkäse – Walnoot – Zoetzure rode kool	13,5

## 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
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 – Doperwt – Munt – Geitenkaas – Tuinbonen - Rucola	17,5
Steak-frites – Rib-eye – Seizoensgroenten – Franse frites	21,5
Catch of the day	Dagprijs

## Pâtisserie

Taart van de week	4,5
Millefeuille – Custard – Framboos	7,0
Koffie – Huisgemaakte chocoladetruffels – Fudge	6,5

## Brasseriekaart 16:00 – 21:00 uur

### Voorgerechten

Tomatensoep – Pomodori – Zure room	6,5
Maissoep – Kokos – Popcorn	8,5
Burrata – Tomatenvinaigrette – Puntpaprika – Basilicum – Toast	10,5
Zalm tataki – Misomayo – Radijs – Rettich – Soja	11,5
Artisjok carpaccio – Olijf – Parmezaan – Pijnboompit - Yoghurt	10,5
Beef tataki – Ponzu – Thaise groente salade	11,5
Los voorgerecht seizoensmenu	9,5

### Classic

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

### Hoofdgerechten

Catch of the day	dagprijs
Ravioli – Doperwt – Munt – Tuinboon – Rucola - Geitenkaas	17,5
Saté van runderbavette – Jefferson gado gado salade – Frites	17,5
Gamba's – Venkel – Asperge – Zeekraal – Chorizo – Risotto	22,5
Los hoofdgerecht seizoensmenu	18,5
Steak tartare préparé – Gepocheerd ei – Franse frites	16,5
Jefferson salade Niçoise – Gegrilde tonijn – Gepocheerd ei	15,5

### Classic

Steak frites – Rib-eye – Seizoensgroenten – Franse frites	21,5
---	------

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

## Social Food

Per item 6,0

Plateau van 3 items naar keuze 15,5

- 6 Kalfsbitterballen (stoofvlees)
- 3 Crostini's carpaccio - Wasabimayo
- 3 Blini's gerookte zalm
- Jefferson kipnuggets
- 3 Crostini's met steak tartare
- 3 Bospaddenstoelenkroketjes
- Cassave chips - Chilisaus
- Thaise garnalentoast met chilisaus
- Wisselende kaas met vijgen-notenbrood
- Brood met smeersels
- Gemarineerde olijven
- Crudités - Dip

Bittergarnituur warm gemengd 20 stuks € 13,50

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

Gemengde luxe nootjes € 4,50

## Desserts

Limoen granité – Mango – Passievrucht – Koriander	7,0
Aardbeien – Venkel – Yoghurt – Sorbet	7,0
Millefeuille – Custard – Framboos	7,0
Koffie of thee naar keuze – Huisgemaakte truffels	6,5
Los dessert seizoensmenu	7,0
Sgroppino – Vodka – Prosecco – Citroensorbet	7,5