

MENU JEFF

Gemarineerde tonijn / Tomaten / Paarse shiso / Iberico ham

Sangarida 2021 / Bierzo Castilië-Leon / Godello

Zeebaars / Courgette / Citroen / Beurre blanc vlierbloesem *

Côteaux d'Aix en Provence "AIX" Maison Saint Aix 2022

Tortellini / Gerookte eend / Espuma parmezaan **

Coteaux du Pont du Gard "Les Grimaudes" BIO Dom. M. Kreydenweiss 2020

Kalf / Groene asperges / Wortel / Spinazie

Naumakos Rosso Piceno 2019 / Marche / Sangiovese / Montepulciano D'abruzzo

Kaas assortiment met garnituren (Supplement 7,5€) ***

Domaine Henri Giraud - Ratafia de Champagne 'Solera' (Supplement 5€)

Profiteroles / Vanille / Chocolade

Pétillant Naturel "Turbullent" Rosé Domaine Sérol / Loire / Gamay St-Romain

3 Gangen 45€

Aangepaste wijnen 27€

4 Gangen 55€ *

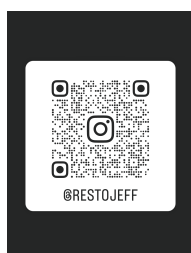
Aangepaste wijnen 34€

5 Gangen 65€ **

Aangepaste wijnen 41€

6 Gangen 75€ ***

Aangepaste wijnen 48€



Volg ons op instagram

Volg ons op Facebook



A la Carte

Gemarineerde tonijn / Tomaten / Paarse shiso / Iberico ham

Sangarida 2021 / Bierzo Castilië-Leon / Godello

26€

Zeebaars / Courgette / Citroen / Beurre blanc vlierbloesem

Côteaux d'Aix en Provence "AIX" Maison Saint Aix 2022

25€

Tortellini / Gerookte eend / Espuma parmezaan

Coteaux du Pont du Gard "Les Grimaudes" BIO Dom. M. Kreydenweiss 2020

32€

Kalf / Groene asperges / Wortel / Spinazie

Naumakos Rosso Piceno 2019 / Marche / Sangiovese, Montepulciano D'Abruzzo

36€

Kaas assortiment met garnituren

Domaine Henri Giraud - Ratafia de Champagne 'Solera'

16€

Profiteroles / Vanille / Chocolade

Pétillant Naturel "Turbulent" Rosé Domaine Sérol / Loire / Gamay St-Romain

14€

Op Vrijdag- en Zaterdagavond serveren we enkel MENU JEFF.

Maandag, Donderdag en Zondag kunnen de gerechten ook a la carte besteld worden. Allergieën? Gelieve deze op voorhand door te geven.