

**JEFF**

**BIER:**

V o o r : Corona Extra  
Fris - Mexicaans bier € 5,00

H o o f d : Hertog Jan Bockbier 0,33L  
Vol, romig & krachtig € 3,25

N a : Vedett IPA 0,33L  
Fruutig en bloemig € 3,75

BIERARRANGEMENT

€10,00

**WIJN:**

V o o r : Misty Cove  
Nieuw Zeeland, Marlborough | Sauvignon  
Blanc, frisse citrus smaken  
€ 5,50 / € 24,50

H o o f d : Domaine du Bolchet  
Frankrijk | Syrah – Vol, Tannines in balans  
€ 5,75 / € 25,00

N a : Koffie naar keuze

WIJNARRANGEMENT

€12,50

**JEFF**

**Voorgerecht:**

'Kabeljauw ceviche' In citroen en  
zeezout gemarineerde vis met avocado  
crème, zoet/zure radijs, sinaasappel gel,  
zwarte peper krokantje en bieslook  
€10,75

**Hoofdgerecht:**

'Kalf oester & kalf rack' Duo kalfsvlees  
met rozemarijn en herfst bock bier jus  
€23,-

**Dessert:**

'Kersen bavarois ' Luchtige pudding met  
verse kersen, pure chocolade schotsen,  
boerenjongens rozijnen, kruimel en  
stukjes chocolade cake €8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

**&**

**STEVE**

**Voorgerecht:**

'Pastrami' Gepekeld rundvlees met  
tartaar van augurk, mosterd crème,  
geroosterde pompoen, groene kool  
salade en notenbrood croutons  
€10,75

**Hoofdgerecht:**

'Harder filet ' Witte zalm met zeewier  
tempura en kerrie hollandaise  
€23,-

**Dessert:**

'Stroopwafel cheesecake ' Roomkaas  
vulling en een bodem van speculaas met  
karamel saus, gebakken banaan, Kahlua  
mousse en atsina cress €8,-

MENUARRANGEMENT

€35,00

**STEVE**

**BIER:**

V o o r : Hertog Jan  
Pilsener van de tap € 2,95

H o o f d : Leffe Blond 0,25L  
Blond bier van de tap € 4,00

N a : Trippel Karmeliet 0,33L  
Tinten van karamel € 5,00

BIERARRANGEMENT

€10,00

**WIJN:**

V o o r : Thanisch Dornfelder 2016  
Mossel - Duitsland | Dornfelder druif -  
Fijne zuren, lichte tannines € 6,25 / € 26,50

H o o f d : Les Vignes Chardonnay  
Languedoc - Frankrijk | Tropisch fruit  
€ 5,00 / € 22,00

N a : Koffie naar keuze

WIJNARRANGEMENT

€12,50