

# Jef's bubbels

Prosecco Carpe Noctem Brut 11€ / 46€

Champagne Lallier Brut 14,50€ / 85€

Buloo Unguilty sparkling pleasure 0,0% 13€

## Jef's wines by the glass

### Weißweine

Le Dauphin blanc: Bergerac 7,50€ / 35€

Janeil: Grenache Sauvignon 7,50€ / 35€

### Rotweine

Señorio de Sarria: Crianza 7,50€ / 35€

Lamothe Belair: Bergerac 7,50€ / 35€

Janeil: Syrah Grenache 7,50€ / 35€

### Roséweine

Origine: Cerasuolo d'Abruzzo 7,50€ / 35€

### Süßweine

Château les Marnières: Bergerac 7,50€ / 35€

## Bio cider

Fils de pomme, organic cider extra brut vintage 75cl 31€

Fils de pomme, organic cider extra brut vintage 33cl 11€

Fils de pomme, organic cider infused with yuzu and basilicum 33cl 9€

Fils de pomme, rosé organic cider infused with elderflower and hibiscus 75cl 29€

Fils de pomme, rosé organic cider infused with elderflower and hibiscus 33cl 9€

Von Michelin-Sternköchen als Aperitif empfohlen

## Biere

### Bier vom Fass

Primus 25cl / 50cl 3,90€ / 7,80€

Tongerlo blond 6,50€

Tongerlo bruin 6,50€

### Flaschenbier

Jus de Mer blond 7€

Vedett 6€

Duvel 7€

Omer 7€

Geuze Boon 7€

Westmalle Trippel 7€

Calsberg 0,0% 5€

Affligem 0,0% 6€

## Softs und sodas

Gerolsteiner Still 25cl 3,40€

Gerolsteiner Still 50cl 6,80€

Gerolsteiner Sprudel 25cl 3,40€

Gerolsteiner Sprudel 50cl 6,80€

Cola 3,90€

Cola zero 3,90€

Fanta 3,90€

Ice tea 3,90€

Sprite 3,90€

Apfelschorle 3,90€

Appelaere, Bio-Apfelsaft 4,50€

Almdudler 4,50€

# Jef's apero

**Hausaperitif 14€**

*Saint Germain, weisser Wermut, Lillet und Prosecco*

**Jef's favorite 15€**

*Marashino, Gin, roter Wermut mit Clementine Tonic*

**Moscow Mule 14€**

*Absolute Wodka, Limettensaft und Ginger Beer*

**Aperol Spritz 11€**

**Hugo 11€**

**Picon vin blanc 11€**

**Bloody Mary 15€**

**Negroni 14€**

*Gin, roter Wermut und Campari*

**Golden negroni 14€**

*Lillet, St-Germain, Tanqueray Rangpur Gin & weisser Wermut*

**Limoncello / arancello tonic 15€**

**Campari orange / tonic / soda 13€**

**Echter Italienscher Wermut 12€**

*Del Professore, weiss oder rot*

## Mocktails (alkoholfrei)

**Buloo 13€**

*UngUILTY sparkling pleasure mit Allüren von Champagne 0,0*

**Alkoholfreier Aperol Spritz 12€**

**Alkoholfreier hugo, Holunderblütensirup mit Minze und Limonade 10€**

**Gordons / Botaniets / Gutts Gin Tonic 13€**

*Alkoholfreier Gins mit Mediteranian Tonic*

**Nogroni 15€**

*Alkoholfreier negroni*

## Gin

**Hendricks 16€**

**Mare 17€**

**Monkey 47 18€**

**Malfy Rosa, Grapefruit Gin 15€**

**Jus de Mer gin, salziger Gin aus Middelkerke 17€**

**Black Swan, Brugger Gin, zum besten Gin der Welt gekürt 18€**

**Bulldog 15€**

**Copperhead 17€**

*Unsere Gin's werden serviert mit premium Fever Tree*

*Indian Tonic, Mediterranean Tonic oder Clementine Tonic.*

# To share or not...

Getrockneter Mangalica-Schinken "Bauernhof ter Meulen" 20€

90 g getrockneter Schinken vom Mangalica-Schwein aus de Haan

Apero Garnelen- oder Käse Krokette 16€

Serviert mit Zitrone und frittiertes Petersilie (8 Stück)

Apero Schweinebacken Krokette 13€

Serviert mit Senf und frittiertes Petersilie (6 Stück)

Eingelegtes Gemüse mit schwarzem Knoblauch 9€

## Royal belgian Kaviar

Eiermimosa mit Royal Belgian Kaviar 35€

Hartgekochtes Ei mit saurer Sahne, Shio Ponzu, Yuzu und 10 g Kaviar (1 Stück) **Jef's favorit**

Unser Kaviaar 35€ / 95€

Royal Belgian Kaviar Oscietra 10 Gramm/ 30 Gramm, serviert mit Blini's saurer Sahne

## Kalte Vorspeisen

Thunfischtartar (nachhaltiger Fang) 24€

Serviert mit Wasabi-Nüssen und Soja-Perlen

**Jef's Empfehlung:** Dazu 10gr oscietra Kaviar + 25€

Tartar von Sankt-Jakobsnüssen 22€

Papadum, Granatapfel und Timut Peper

Tartar vom Rind 20€

Serviert mit Rucola, Parmesan, Kapern und Ei

Rinder Carpaccio 20€

Serviert mit Senfsamen, Olivenöl und Parmesan

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

*\*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und wir entschuldigen uns falls ein Gericht ausverkauft sein sollte*

# Warme Vorspeisen

Leicht geräucherter, flambierter Lachs 24€

Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Edamame Bohnen, Beerentang und Lachskaviar

Sankt-Jakobs Muscheln 22€

Gegahrt mit Pesto und Pistazien

Burgundische Weinbergschnecken 18€ / 32€

Mit hausgemachter Kräuterbutter 6 Stück / 12 Stück

Hausgemachte Garnelen- oder Käse Krokette 20€ / 17€

Serviert mit Zitrone und frittierte Petersilie

Langsam gegahrter, lasierter Brasvar Bauchspeck 22€

Serviert mit eingelegten Gemüse

Geteilte Beinscheibe mit Markeinlage im Ofen gegahrt (30 min) 18€

Mit grobem Meersalz und Toast

**Jef's Empfehlung:** Dazu rohe Sankt-Jakobsmuscheln und Kerbel +9€

Tortilla mit filet pur und Molé Sauce 2 Stück 20€

Hausgemachte Molé, saure Sahne, marinierte Schalotten, Mais, gebrannte Limette, Mehrlavendel & Koriander

Mini Wagyu Burger 2 Stück 22€

Serviert mit Rucola und Estragon Mayonaise

Langsam gegahrte Aubergine auf libanesischer Weise 18€ / 28€

Serviert mit Granatapfel, Ziegenkäse, Vadouvan Kräutern, Mandeln und Koriander

(Auch als vegetarisches Hauptgericht möglich)

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

*\*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und wir entschuldigen uns falls ein Gericht ausverkauft sein sollte*

# To Meat or Sea...

Unsere Hauptgerichte werden ohne Beilagen serviert.

Dafür können Sie aus unseren Kartoffel- und/oder Gemüsezubereitungen oder Soßen am Ende der Seite wählen.

## Jef goes fishing

"Catch of the day" (siehe unsere Vorschlagskarte oder fragen Sie einen Kellner) Tagespreis

Gebackene Seezunge "à la meunière" Tagespreis

Gegrillter Tunfisch (nachhaltiger Fang) 28€

Gegrillte Riesengamba's (200gr/stück) 2 Stück 29€

Gegrillte große Scampis, 3 oder 5 Stück 18€ / 24€

Bei den Fischgerichten haben Sie die Wahl zwischen folgenden Soßen: Chimichurri, Sauerrahm mit Meerrettich oder Sauce Tartar

## Cote à l'os Jersey Bauernhof, 2 Personen 44€/pers.

Rindfleisch das auf dem Jersey-Bauernhof in De Haan gezüchtet wird. Diese Milchkühe werden von unseren lokalen Poldern gefüttert, was sich in dem einzigartigen Geschmack und der schönen Marmorierung des Fleisches niederschlägt. Nur 20 Stück Cote à l'os pro Woche. Empfohlene Bratmethode: Saignant, was sonst?!

Unser Fleisch wird von unseren Hausmetzgern ausgewählt, wobei wir nicht die Rasse oder das Herkunftsland wählen, sondern nur die beste Qualität. Um den besten Geschmack des Fleisches zu erhalten, empfehlen wir die Backmethode. Bien-cuit wird aus Respekt vor unserem Spitzenprodukt abgeraten.

## Jef's meat classics

Filet pur, (bleu chaud/saignant)

150gr 29€ / 250gr 36€

Ribeye, (saignant)

250gr 28€ / 350gr 35€

Steak tartaar (roh) 25€

## Jef's favorite cuts

Tomahawk, 2 Personen (saignant)

36€/pers.

Côte à l'os, 2 Personen (saignant)

36€/pers.

Chateaubriand, 2 Personen (bleu chaud/saignant)

36€/pers.

\*Jefs suggestion: Surf your steak with a giant gamba +16€

## Wählen Sie hier Ihre Beilagen...

Unsere Kartoffelzubereitungen +3,50€

Pommes Frites gebacken in Ossewit mit Mayonaise

Kartoffelkroketten

Kartoffelpüree

Kartoffelpüree mit Knochenmark

Kartoffeln mit Kräuterbutter

Onze Gemüsezubereitungen +3,50€

Gepellte Tomaten mit Schalotten und Olivenöl

Gemengter grüner Salat mit Kirschtomaten

Gegrillte Salatherzen mit Vinaigrette

Ratatouille von Jef

Unsere hausgemachten Soßen +3€

Béarnaise, Pilzen oder Pfeffer