

# Apero @ Jef's



## Tip van Jef



Bekijk zeker ook onze "To share or Not" pagina,  
voor een lekker hapje bij uw aperitief!



## "Jef's Specials"

**Jef's "Floral" Bubbels** ..... 11€

Saint Germain, witte vermouth, lillet en prosecco.

**Mojito "Deluxe"** ..... 19€

Zacapa 23, Havana 7, munt, gembersiroop en prosecco.

**Golden negroni** ..... 11€

Saint-germain, witte lillet, gin en witte vermouth.



**Jef's Favorite** ..... 15€

Gin, maraschino likeur, vermouth en clementine tonic.

**"Smokey" Tea** ..... 17€

Mezcal, campari, limoen, yuzu en oolong thee.

**Negroni** ..... 13€

Gin, rode vermouth, campari en espuma van sinaas.

**"Milk washed" Jef's Old Fashioned** ..... 13€

Limoensap, Amaro Nonino, rum.

## "The Classics"

**Moscow mule** ..... 14€

Wodka, limoengras en spiced ginger beer.

**Aperol spritz** ..... 9,50€

**Picon witte wijn** ..... 9,50€

**Ricard** ..... 8€

**Sherry dry / medium** ..... 8€

**Bloody Mary** ..... 14€

Wodka, selderijzout en Tom spiced tomato juice

**Hugo** ..... 9,50€

**Campari sinaas / soda / tonic** ..... 12€

**Italiaanse vermouth wit / rood** ..... 10€

**Porto wit / rood** ..... 8€



## The "BOB" specials

Voor de non-alcoholische liefhebbers onder ons.



**Iced Oolong thee** ..... 7,80€

Limoensap, violet, citroengras, honing en oolong thee.

**Iced Matcha Thee "detox"** ..... 7,80€

Limoensap, gember-basilicum siroop en Matcha groene thee.

**Buloo 33cl** ..... 13€

Een floraal aperitief met allures van champagne.

**Cuba Libre** ..... 12€

Gutts cuban spiced, limoensap, coca-cola.

**Gin tonic** ..... 12€

Gordon of gutts gin met Fever tree tonic.

**Mojito** ..... 12€

Huisgemaakte gembersiroop, munt en almdudler.

**Nogroni** ..... 12€

Op basis van plantenextracten, distilaten en espuma sinaas.

**"Campari" sinaas / soda / tonic** ..... 11€

Gutts italian bittersweet met sinaas, soda of tonic.



## "Bubbels of wijn..."



**Glas Champagne** ..... 13€ / Fles 76€

Georges Vesselle Brut, Grand Cru, "Bouzy".

**Glas Prosecco** ..... 9,50€ / Fles 48€

Carpe Noctem, prosecco, DOC.

**Glas Bergerac (wit)** ..... 6,80€ / Fles 32€

Chateau Le Raz, Le Dauphin, Bordeaux,

Vol droge wijn met lichte houtlagering.

**Glas Sauvignon (wit)** ..... 6,80€ / Fles 32€

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes,

Aromatische frisse wijn.

**Glas Origine (rosé)** ..... 6,80 € / Fles 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter,

Vol, fruitig maar droge rosé wijn.



**Glas Bergerac (rood)** ..... 6,80€ / Fles 32€

Château Lamothe Belair, Bordeaux,

Droge, volle merlot wijn met lichte houtlagering.

**Glas Crianza (rood)** ..... 7,40€ / Fles 36€

Señorio de Sarria, Navarra,

Stevige, houtgelagerde cabernet sauvignon met garnacha.

**Glas Saint Estèphe 2017 (rood)** ..... 9€ / Fles 46€

La croix de Bonis, Château Phélan Ségur, Bordeaux.

Volle, elegante top wijn, perfect op dronk om van te genieten.

## Bieren

### “Van het vat”

Primus 25cl / 50cl .....	3,50€ / 7€
Tongerlo blond 25cl .....	5,50€
Tripple Karmeliet 25cl .....	5,50€
<b>Jus de mer blond 33cl .....</b> 6,80€ Streekbier uit Middelkerke van hoge gisting. 7,2°	
<b>Vedett 33cl .....</b>	5€
Frisse kleine broertje van Duvel. 5,2°	
<b>Duvel 33cl .....</b>	6,80€
Belgische fris speciaalbier van hoge gisting. 8,5°	
<b>Omer 33cl .....</b>	6,80€
Fijn fruitig aroma met subtiele bitterheid. 8°	
<b>Westmalle tripel 33cl .....</b>	6,80€
Trappist met een rijke smaak en lange afdronk. 9,5°	
<b>Coast blond 33cl .....</b>	6€
Lokaal bier uit Wenduine, fruitig en fris. 7°	
<b>Coast zero 0° 33cl .....</b>	6€
Fris, dorstlessend alcoholvrij bier uit Wenduine. 0°	
<b>Affligem blond 0° 33cl .....</b>	6€
Abdijbier, alcoholvrij, milde smaak, bittere afdronk. 0°	
<b>Carlsberg 0,0 25cl .....</b>	4€
Frisse alcoholvrijde pils. 0°	

## Frisdranken

Gerolsteiner plat / spuit 25cl .....	3,30€
Gerolsteiner plat / spuit 50cl .....	6,60€
Vers sinaasappelsap .....	6€
Appelaere, bio 25cl .....	4,20€
Cucumis (fris komkommer) 33cl .....	6,20€
Wostock pear & rosemary 33cl .....	6,20€
Wostock pomgranata 33cl .....	6,20€
Almdudler 25cl .....	3,80€
Tönisteiner citroen 25cl .....	3,80€
London essence tonic / spicy ginger 25cl .....	3,80€
Cola / cola zero 25cl .....	3,30€
Fanta 25cl .....	3,30€
Ice tea 25cl .....	3,30€
Apfelschorle 25cl .....	3,30€



**Bekijk zeker ook ons alcoholvrij  
assortiment bij “The BOB specials”.**

## Sterke dranken

### Onze Gins

<b>Jus de mer gin met rozemarijn tonic .....</b>	15€	<b>Black Swan gin met bloedsinaas tonic .....</b>	17€
Frisse ziltige gin uit Middelkerke.		Florale gin uit Brugge, verkozen tot beste ter wereld 2022.	
<b>Hendricks gin met Indian tonic .....</b>	15€	<b>Monkey 47 met bloedsinaas tonic .....</b>	16€
Frisse gin met komkommer en rozeblaadjes.		Geparfumeerde gin uit het Zwarte Woud.	
<b>Ukito gin met Indian tonic .....</b>	15€	<b>Malfy Rosa met rozemarijn tonic .....</b>	15€
Japanse, frisse Yuzu gin.		Pompelmoes gin van de Amalfi kust.	
<b>Copperhead gin met bloedsinaas tonic .....</b>	16€	<b>Villa ascenti gin met rozemarijn tonic .....</b>	15€
London dry gin met een frisse citrus smaak.		Italiaanse gin met anijs toetsen.	

### Rum

<b>Havana club 7 anos .....</b>	8€ / 12€
<b>Zacapa 23 .....</b>	12€ / 16€
Rum uit guatemala, gemengd 6-23 jaar oude rum, gerijpt op houten vaten.	
<b>Zacapa XO .....</b>	18€ / 23€
De fijnste verzameling van de Zacapa rum.	

**3cl of 5cl**

### Wodka

<b>Absolute wodka .....</b>	8€ / 11€
<b>Grey goose .....</b>	11€ / 16€
<b>Ukito (rice wodka) .....</b>	9€ / 13€
<b>Zubrowka .....</b>	8€ / 11€

### Whiskey

<b>J&amp;B .....</b>	7€ / 10€
<b>Jameson .....</b>	7€ / 10€
<b>Johnnie walker red .....</b>	8€ / 11€
<b>Johnnie walker black .....</b>	10€ / 14€

### Tequila / Mezcal

<b>Patron Silver .....</b>	11€ / 15€
<b>Patron Añejo .....</b>	11€ / 15€
<b>Mezcal Verde Amaras ....</b>	10€ / 14€

**Graag een mixer bij uw  
rum, wodka, whiskey,  
tequila, mezcal  
+3,50 €.**

**Vraag zeker naar onze uitgebreide sterke dranken / digestief lijst voor mocht u nog iets anders  
zoeken of vraag het na bij 1 van onze collega's.**

## *“To share or not...”*

### Jef's Specials

**“Houtskool” scampi ..... 16€**

Met houtskoolstof gepaneerde scampi's,  
geserveerd met pikante dragon mayo (4 stuks).

**Boudin de mer ..... 13€**

Gegrilde witte pens met zeewier gemaakt, geserveerd  
met sriracha en Chorizo crumble.

**Gedroogde Mangalica ham "Hof ter Meulen" 20€**

90gr gedroogde ham van Mangalica varken uit de  
Haan.

**Gegrild Colporc buikspek ..... 15€**

Geserveerd met zeewier appel chutney.

**Varkenswang krokettes ..... 13€**

Geserveerd met mosterd en gefrituurde peterselie  
(6 stuks).

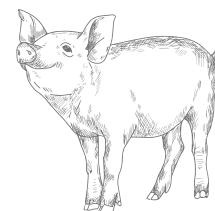
**Courgette bloem in tempura ..... 13€**

Geserveerd met béarnaise (4 stuks)

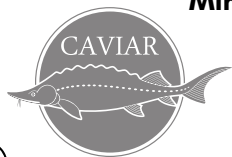
### Jef's mixed sharing plate

Een combinatie van onze sharing gerechten.

Vanaf 2 personen te bestellen, 19€ / persoon.



## *Kaviaar*



**Mimosa van ei met 25gr zalmkaviaar of 10gr royal belgian kaviaar .... 20€ / 30€**

Hard gekookt ei, zure room, shio ponzu, yuzu en kaviaar.

**Oscietra royal belgian kaviaar 10gr / 30gr... 30€ / 90€**

Geserveerd met blini's en zure room.

## *Jef's handgesneden tartaar*

**Tartaar van duurzame tonijn .....20€**

Geserveerd met wasabi noten en soja parels.

**Tartaar van sint-jakobs noten ..... 20€**

Geserveerd met Poppadum, granaatappel en timut peper.

**Tartaar van rund .....18€**

Geserveerd Parmezaan 18 maand, kappertjes, gepekelde zilver ui en ei.



### Tip van Jef

Probeer een supplement kaviaar op uw tartaar,

10gr royal belgian kaviaar supplement 28€.

*\*In geval van allergie, aarzel niet een medewerker aan te spreken.*

*\*Al onze gerechten zijn huisbereid van de bouillons en fumets tot de sauzen. Gelieve ons te excuseren indien bepaalde gerechten uitverkocht zijn.*

# Warme voorgerechten



## Jef's Specials

- Gebrande, gerookte zalm** ..... 22€  
Geserveerd met aardappelsmeus, edamame bonen, wakame en zalmkaviaar.
- "Gerookte" Sint-jakobs noten** ..... 20€  
3 sint-jakobsnoten gerookt met rozemarijn, geserveerd met pesto en pistache noten.
- Artisanale garnaal- of kaas kroketten** .... 19€ / 16€  
Geserveerd met citroen en gefrituurde peterselie (2 stuks) TIP: Hoofdgerecht met salade en frietjes +7€.
- Mergpijpje** ..... 18€  
Gegaard met grof zeezout en geserveerd met toast.  
Aanrader: supplement carpaccio van coquille +6€.
- Wijngaardslakken** ..... 18€  
Met huisgemaakte kruiden boter (8 stuks).
- Gegrilde reuze gamba** ..... 17€  
Gebrande limoen en chimichuri of tartaarsaus of zure room met mierikswortel.
- Mini "Jersey" cheese burger** ..... 15 €  
Geserveerd met ketchup, mosterd, augurk en ui.

## For the Vegetarians



*Deze kunnen zowel als voor- en hoofdgerecht geserveerd worden. Hoofdgerecht: supplement +7€.*

- Libanese aubergine** ..... 19,50€  
Met granaatappel, geitenkaas, amandelen en koriander.
- Chilli sin carne** ..... 19,50€  
ChilLi met linzen, gebrande mais, aubergine, zure room, limoen, jalapeños en tortillas.
- Toast champignon** ..... 19,50€  
Gebakken champignon's op gegrild meergranen toast.

Are you a "Meatarier"?!  
Neem een supplement foie gras bij onze toast champignon +9€.

## Jef's Menu

- 2 gangen / voor- en hoofdgerecht 48€ \*
- 3 gangen / Voor-, hoofdgerecht en dessert 56€ \*\*
- 4 gangen / 3 gangen plus sharing bite 68€ \*\*\*

Houtskoolscampi \*\*\*  
of  
Boudin de "mer"

Garnaalkroketten \*  
of  
Runds tartaar

Catch of the day \*  
of  
Filet pur 150gr

Rijstpap \*\*  
of  
Dame blanche



## V.I.L.P.

*"Very Important Little People"*

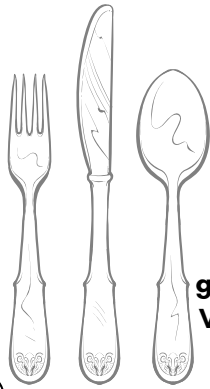
- Kinder filet pur 100gr** ..... 21€  
Geserveerd met frietjes en salade.
- Mini "Jersey" cheese burger** ..... 19€  
Geserveerd met frietjes en salade.
- Vol au vent** ..... 18€  
Geserveerd met frietjes en salade.
- Fishsticks** ..... 15€  
Geserveerd met frietjes en salade.
- Gegrilde scampi's (3 stuks)** ..... 17€  
Geserveerd met frietjes en salade.



*\*In geval van allergie, aarzel niet een medewerker aan te spreken.*

*\*Al onze gerechten zijn huisbereid van de bouillons en fumets tot de sauzen. Gelieve ons te excuseren indien bepaalde gerechten uitverkocht zijn.*





# Onze Hoofdgerechten

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd.  
Daarvoor kunt u vrijblijvend kiezen uit onze aardappel- en/of groente bereidingen of sauzen onderaan de pagina.

Ons vlees wordt geselecteerd door onze huisslagers, hier wordt er niet gekozen voor het ras of land van herkomst maar enkel de beste kwaliteit. Voor de beste smaak van het vlees suggereren wij de bakwijze. Bien cuit wordt afgeraden uit respect voor ons top product.



## Vis gerechten

**"Catch of the day" ..... Dagprijs**  
Vis volgens marktaanbodgeserveerd met puree en groenten volgens het seizoen.

**Gebakken zeetong "à la meunière" ..... Dagprijs**  
Zeetong gebakken in boter met gefrituurde peterselie en citroen.

**Gegrilde octopus 300gr ..... 28€**  
Gebrande limoen met chimichuri.

**Gegrilde duurzame tonijn 200gr ..... 24€**  
Gegrilde tonijn met rode ajuin, rucola en soja parels. (Mi-cuit)

**Gegrilde reuze gamba's 2 stuks 350gr ..... 29€**  
Gebrande limoen en chimichuri of tartaarsaus of zure room met mierikswortel.

**Gegrilde scampi's 3 of 5 stuks ..... 14€ / 22€**  
Gebrande limoen en chimichuri of tartaarsaus of zure room met mierikswortel.

## Vlees gerechten

**Jersey côte à l'os 2 personen 1 kg .....38€ / pers.**  
Rundsvlees gekweekt op de Jersey hoeve in De Haan. Aangeraden bakwijze: Saignant, what else?!

**Filet pur 150gr/ 250gr ..... 22€ / 35€**  
Het malste stuk van het rund. (Bleu - Saignant)

**Rib eye 250gr / 350gr ..... 28€ / 37€**  
Voor de Meat Lovers, meer vet voor meer smaak. (Saignant)

**Chateaubriand per 2 pers. 350gr ..... 29€ / pers.**  
Het fijnste stuk van de filet van het rund. (Bleu - Saignant)

**Cote à l'os 2 personen 800gr ..... 29€ / pers.**  
Gebakken op het bot. (Saignant)

**Varken Tomahawk 350gr ..... 25€**  
Belgisch Colporc varken, gegrild met eekhoortjesbrood poeder en Texas BBQ kruiden.

**Huis gemaakte vol au vent ..... 20€**  
Geserveerd met gehaktballetjes en bladerdeeg.



## Bijgerechten

Kies hier geheel vrijblijvend uw bijgerechten:



**Frietten gebakken in ossewit ..... 3,50€**

**Aardappelkroketten ..... 3,50€**

**Krielaardappel met kruidenboter ..... 3,50€**

**Aardappelpuree ..... 3,50€**

**Gemengde salade ..... 3,50€**

**Gepelde tomaat met sjalot ..... 3,50€**

**Ratatouille ..... 3,50€**

**Sauzen: Béarnaise, champignon, peper 3€**

**De 3 sauzen = 7,50€**

*\*In geval van allergie, aarzel niet een medewerker aan te spreken.*

*\*Al onze gerechten zijn huisbereid van de bouillons en fumets tot de sauzen. Gelieve ons te excuseren indien bepaalde gerechten uitverkocht zijn.*

# Apero @ Jef's



## Tip from Jef

Certainly take a look at our "to share or not" page for a nice snack with your aperitif!

### "Jef's Specials"

**Jef's "Floral" Bubbels** ..... 11€

Saint Germain, white vermouth, lillet and prosecco.

**Mojito "Deluxe"** ..... 19€

Zacapa 23, Havana 7, mint, ginger syrup and prosecco.

**Golden negroni** ..... 11€

Saint-germain, white lillet, gin and white vermouth.



**Jef's Favorite** ..... 15€

Gin, maraschino liqueur, vermouth and clementine tonic.

**"Smokey" Tea** ..... 17€

Mezcal, campari, lime, yuzu and oolong thee.

**Negroni** ..... 13€

Gin, red vermouth, campari and espuma from orange.

**"Milk washed" Jef's Old Fashioned** ..... 13€

Lime juice, Amaro Nonino and rum.

### "The Classics"

**Moscow mule** ..... 14€

Wodka, lime grass and spiced ginger beer.

**Aperol spritz** ..... 9,50€

**Picon white wine** ..... 9,50€

**Ricard** ..... 8€

**Sherry dry / medium** ..... 8€

**Bloody Mary** ..... 14€

Wodka, celery salt and Tom spiced tomato juice.

**Hugo** ..... 9,50€

**Campari orange/ soda / tonic** ..... 12€

**Italian vermouth white / Red** ..... 10€

**Porto white/ red** ..... 8€



## The "BOB" specials

For the non-alcoholic lovers among us.



**Iced Oolong tea** ..... 7,80€

Lime juice, violet, lemon grass, honey and oolong tea.

**Iced Matcha tea "Detox"** ..... 7,80€

Lime juice, ginger-basil syrup and green Oolong tea.

**Buloo 33cl** ..... 13€

Een floraal aperitief met allures van champagne.

**Cuba Libre** ..... 12€

Gutts cuban spiced, lime juice, cola.

**Gin tonic** ..... 12€

Gordon or Gutts gin with Indian tonic.

**Mojito** ..... 12€

Homemade ginger syrup, mint and Almdudler.

**Nogroni** ..... 12€

Based on plant extracts, distillates and espuma from orange.

**"Campari" orange / soda / tonic** ..... 12€

Gutts italian bittersweet with orange, soda or tonic.



## "Bubbels or wine..."



**Glass Champagne** ..... 13€ / btl 76€

Georges Vesselle Brut, Grand Cru, "Bouzy".

**Glass Prosecco** ..... 9,50€ / btl 48€

Carpe Noctem, prosecco, DOC.

**Glass Bergerac (white)** ..... 6,80€ / btl 32€

Chateau Le Raz, Le Dauphin, Bordeaux,

Full-bodied dry wine with light wood aging.

**Glass Sauvignon (white)** ..... 6,80€ / btl 32€

Les Hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Aromatic fresh wine.

**Glass Bergerac (red)** ..... 6,80€ / btl 32€

Château Lamothe Belair, Bordeaux

Dry, full-bodied merlot wine with light wood aging.

**Glass Crianza (red)** ..... 6,80€ / btl 32€

Señorio de Sarria, Navarra

Firm, wood-aged cabernet sauvignon with garnacha.

**Glass Origine (rosé)** ..... 6,80€ / btl 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Full-bodied, fruity but dry rosé wine.



**Glass Saint Estèphe 2017 (red)** ..... 9€ / Fles 46€

La croix de Bonis, Château Phélan Ségur, Bordeaux.

Full, elegant, amazing wine. Ready to drink and enjoy.

## Beer

### "From the draft"

Primus 25cl / 50cl .....	3,50€ / 7€
Tongerlo blonde 25cl .....	5,50€
Tripple karmeliet 25cl .....	5,50€

**Jus de mer blond 33cl** ..... 6,80€  
Top-fermented regional beer from Middelkerke. 7,2°

**Vedett 33cl** ..... 5€  
Fresh little brother of Duvel. 5,2°

**Duvel 33cl** ..... 6,80€  
Belgian fresh high-fermentation speciality beer. 8,5°

**Omer 33cl** ..... 6,80€  
Fine fruity aroma with subtle bitterness. 8°

**Westmalle tripel 33cl** ..... 6,80€  
Trappist with a rich flavour and long finish. 9,5°

**Coast blond 33cl** ..... 6€  
Lokaal bier uit Wenduine, fruity and fresh. 7°

**Coast zero 0° 33cl** ..... 6€  
Fresh, alcohol-free beer from Wenduine. 0°

**Affligem blond 0° 33cl** ..... 6€  
Abbey beer, alcohol-free, mild flavour, bitter finish. 0°

**Carlsberg 0,0 25cl** ..... 4€  
Fresh non-alcoholic lager. 0°

## Soft drinks

Gerolsteiner still / sparkling 25cl ..... 3,30€

Gerolsteiner still/ sparkling 50cl ..... 6,60€

Fresh orange juice ..... 6€

Appelaere, bio 25cl ..... 4,20€

Cucumis (fresh cucumber) 33cl ..... 6,20€

Wostock pear & rosemary 33cl ..... 6,20€

Wostock pomgranata 33cl ..... 6,20€

Almdudler 25cl ..... 3,80€

Tönisteiner lemon 25cl ..... 3,80€

London essence tonic / spicy ginger 25cl ..... 3,80€

Cola / cola zero 25cl ..... 3,30€

Fanta 25cl ..... 3,30€

Ice tea 25cl ..... 3,30€

Apfelschorle 25cl ..... 3,30€



*Be sure to check out our alcohol-free assortment at "The BOB specials"*

## Spirits

### Our gins

**Jus de mer gin with Indian tonic** ..... 15€  
Fresh salty gin from Middelkerke.

**Hendricks gin with Indian tonic** ..... 15€  
Fresh gin with cucumber and rose petals.

**Ukito gin with Indian tonic** ..... 15€  
Japanese, fresh Yuzu gin.

**Copperhead gin with bloodorange tonic** ..... 16€  
London dry gin with a fresh citrus flavour.

**Black Swan gin with bloodorange tonic** ..... 17€  
Floral gin from Bruges, voted best in the world 2022.

**Monkey 47 with bloodorange tonic** ..... 16€  
Perfumed gin from the Black Forest.

**Malfy Rosa with rosemary tonic** ..... 15€  
Grapefruit gin from the Amalfi coast.

**Villa Ascenti gin with rosemary tonic** ..... 15€  
Italian gin with a touch of anise.

### Rum

**Havana club 7 anos** ..... 8€ / 12€

**Zacapa 23** ..... 12€ / 16€

Rum from guatemala, blended 6-23 years aged rum, matured in wooden barrels.

**Zacapa XO** ..... 18€ / 23€

The finest collection of the Zacapa rum.

3cl or 5cl

### Wodka

**Absolute wodka** ..... 8€ / 11€

**Grey goose** ..... 11€ / 16€

**Ukito (rice wodka)** ..... 9€ / 13€

**Zubrowka** ..... 8€ / 11€

### Whiskey

**J&B** ..... 7€ / 10€

**Jameson** ..... 7€ / 10€

**Johnnie walker red** ..... 8€ / 11€

**Johnnie walker black** ..... 10€ / 14€

### Tequila / Mezcal

**Patron Silver** ..... 11€ / 15€

**Patron Añejo** ..... 11€ / 15€

**Mezcal Verde Amaras** .... 10€ / 14€

Like a mixer with your rum, wodka, whiskey, tequila, mezcal +3,50€

*Be sure to ask about our extensive spirits/digestive list, should you be looking for something else or check with 1 of our colleagues.*

## To share or not...

### Jef's Specials

**"Charcoal" scampi** ..... 16€

Scampi breaded with charcoal dust,  
served with spicy tarragon mayo (4 pieces).

**Boudin de mer** ..... 13€

Grilled white sausage made with seaweed, served  
with sriracha and Chorizo crumble.

**Dried Mangalica ham "Hof ter Meulen"** ..... 20€

90gr of Mangalica pork ham from De Haan.

**Grilled Colporc pork belly**..... 15€

served with a seaweed apple chutney.

**Pork cheek croquette** ..... 13€

Served with mustard and fried parsley  
(6 pieces).

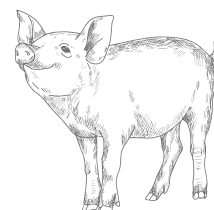
**Zucchini flour in tempura** ..... 13€

Served with béarnaise (4 pieces).

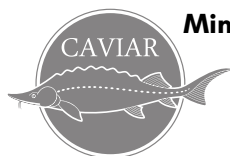
### Jef's mixed sharing plate

A combination of our sharing dishes.

Order from 2 persons, 19€ / person



## Caviar



**Mimosa of egg with 25gr salmon caviar or 10gr royal belgian caviar .... 20€ / 30€**

Hard-boiled egg, sour cream, shio ponzu, yuzu and caviar.

**Oscieta royal belgian caviar 10gr / 30gr... 30€ / 90€**

Served with blinis and sour cream.

## Jef's hand-cut tartare

**Tartare of sustainable tuna** ..... 20€

Served with wasabi nuts and soy sauce pearls.

**Tartare of scallops nuts** ..... 20€

Served with Poppadam, pomegranate and timut pepper.

**Tartare of beef** ..... 18€

Served with Parmesan 18 month, capers, pickled silver onion and egg.



### Tip from Jef

Try a caviar supplement on your tartare,  
10gr royal belgian caviar supplement 28€.

*\*In case of allergies, do not hesitate to speak to a staff member.*

*\*All our dishes are home-made from the broths and fumets to the sauces. Please excuse us if certain dishes are sold out.*

# Hot starters



## Jef's Specials

**Roasted smoked salmon .....24€**

Served with potato gravy, edamame beans, wakame and salmon caviar.

**"Smoked" scallops nuts .....20€**

3 scallops smoked with rosemary, served with pesto and pistachio nuts.

**Artisanal shrimp or cheese croquettes...19€ / 16€**

Served with lemon and fried parsley (2 pieces)

TIP: Main course with salad and fries +7€

**Vineyard snails ..... 18€**

With homemade garlic butter (6 pieces).

**Bone marrow ..... 18€**

Cooked with coarse sea salt and served with toast.

Recommended: supplement carpaccio of scallops +6€

**Grilled giant prawn ..... 17€**

Burnt lime and chimichurri or tartar sauce or sour cream with horseradish.

**Mini "Jersey" cheeseburger ..... 15€**

Served with ketchup, mustard, pickle and onion

## For the Vegetarians



*These can be served as both starter and main course. Main course: supplement +7€*

**Lebanese aubergine ..... 19,50€**

With pomegranate, goat cheese, almonds and cilantro.

**Chilli sin carne ..... 19,50€**

Chilli with lentils, roasted corn, aubergine, sour cream, lime, jalapeños and tortillas.

**Mushroom toast ..... 19,50€**

Baked seasonal mushrooms on grilled multigrain toast.

Are you a "Meatarien"!  
Have a complementary foie gras  
with our mushroom toast  
+9€

## Jef's Menu

**2 courses / Starter and main course 48€ \***

**3 courses / Starter, main course and dessert 56€ \*\***

**4 courses / 3 courses plus sharing bite 68€ \*\*\***

.....  
**Charcoal scampi \*\*\***

or

**Boudin de "mer**

.....

**Shrimp croquettes \***

or

**Beef tartare**

.....

**Catch of the day \***

or

**Filet pur 150gr**

.....

**Rice pudding \*\***

or

**Dame blanche**



## V.I.L.P.

*"Very Important Little People"*

**Kids filet pur 100gr ..... 21€**

Served with fries and salad.

**Mini "Jersey" cheese burger ..... 19€**

Served with fries and salad.

**Vol au vent ..... 18€**

Served with fries and salad.

**Fish fingers ..... 15€**

Served with fries and salad.

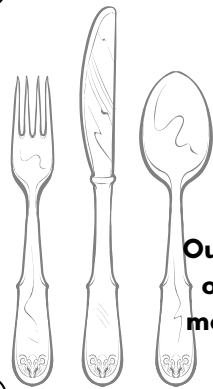
**Grilled scampi (3 pieces) ..... 17€**

Served with fries and salad.



*\*In case of allergies, do not hesitate to speak to a staff member.*

**\*All our dishes are home-made from the broths and fumets to the sauces. Please excuse us if certain dishes are sold out.**



## Our main courses

Our main dishes are served without side dishes.  
For which, you can choose freely from our potato and/or vegetable preparations and / or sauces at the bottom of the page.

Our meat is selected by our house butchers, here we don't look at the breed or country of origin but only for best quality. To have the best taste of the meat, we suggest the baking method. Well done is discouraged for respect of our quality products.



## Fish dishes

### "Catch of the day" ..... Daily price

Fish according to market offer served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

### Baked sole "à la meunière" ..... Daily price

Sole baked in butter with fried parsley and lemon.

### Grilled octopus 300gr ..... 28€

Burnt lime and chimichuri or tartar sauce.

### grilled sustainable tuna 200gr ..... 24€

Grilled tuna with red onion, rocket and soy sauce pearls. (Mi-cuit)

### Grilled giant prawns 2pcs 350gr ..... 29€

Burnt lime and chimichuri or tartar sauce or sour cream with horseradish.

### Grilled scampi 3 or 5 pieces ..... 14€ / 22€

Burnt lime and chimichuri or tartar sauce or sour cream with horseradish.

## Meat dishes

### Jersey côte à l'os 2 pers. 1 kg ..... 38€ / pers.

Beef from the Jersey farm in the Haan.

Baking method: Medium rare, what else?!

### Filet pur 150gr/ 250gr ..... 22€ / 35€

The tenderest piece of beef. (Rare - Medium)

### Rib eye 250gr / 350gr ..... 28€ / 37€

For Meat Lovers, more fat for more flavour.

(Medium rare)

### Chateaubriand per 2 pers. 350gr ..... 29€ / pers.

The finest piece of beef fillet. (Rare - Medium)

### Cote à l'os 2 persons 800gr ..... 29€ / pers.

Baked on the bone. (Medium rare)

### Pork Tomahawk 350gr ..... 25€

Belgian Colporc pig, grilled with porcini mushroom powder and Texas BBQ seasoning.

### Homemade vol au vent ..... 20€

Served with meatballs and puff pastry.

## Side dishes

Choose your side dishes here without any obligation:

Fried chips in ox white ..... 3,50€

Patato croquettes ..... 3,50€

Baby potatoes with herb butter ..... 3,50€

Mashed potatoes ..... 3,50€

Mixed salad ..... 3,50€

Peeled tomato with shallot ..... 3,50€

Ratatouille ..... 3,50€

Sauces: Béarnaise, mushroom, pepper 3€

The 3 sauces = 7,50€

*\*In case of allergies, do not hesitate to speak to a staff member.*

*\*All our dishes are home-made from the broths and fumets to the sauces. Please excuse us if certain dishes are sold out.*



# Apero @ Jef's



## Tipp von Jef

Schauen Sie unbedingt unsere Seite "To share or not" an, für einen leckeren Snack zu Ihrem Aperitif!

### "Jef's Specials"

**Jef's "Floral" Bubbels** ..... 11€

Saint Germain, Wermut Weiß, Lillet und Prosecco.

**Mojito "Deluxe"** ..... 19€

Zacapa 23, Havana 7, Münze, Ingwersirup und Prosecco.

**Golden negroni** ..... 11€

Saint-germain, Lillet Weiß, Gin und Wermut Weiß.



**Jef's Favorite** ..... 15€

Marashino, Gin, roter Wermut mit Clementine Tonic.

**"Smokey" Tea** ..... 17€

Mezcal, Campari, Limette, yuzu und Oolong Tee.

**Negroni** ..... 13€

Gin, roter Wermut, Campari und Orangen-Espuma.

**"Milk washed" Jef's Old Fashioned** ..... 13€

Limonensaft, Nonino Amaro und Rum.

### "The Classics"

**Moscow mule** ..... 14€

Wodka, Limettengras und Fever tree Ingwerbier.

**Aperol spritz** ..... 9,50€

**Picon Weiß Wein** ..... 9,50€

**Ricard** ..... 8€

**Sherry dry / medium** ..... 8€

**Bloody Mary** ..... 14€

Wodka, Selleriesalz und gewürzter Tomatensaft.

**Hugo** ..... 9,50€

**Campari Orange / Soda / Tonic** ..... 12€

**Italienscher Wermut weiss oder rot** ..... 10€

**Porto weiss oder rot** ..... 8€



## The "BOB" specials

Für die alkoholfreien Genießer unter uns.



**Iced Oolong Tee** ..... 7,80€

Limettensaft, Veilchen, Zitronengras, Honig, Oolong-Tee.

**Iced Matcha tea** ..... 7,80€

Limettensaft, Ingwer-Basilikum Sirope, Matcha Grüner Tee.

**Buloo 33cl** ..... 13€

Ein blumiger Aperitif mit dem Charme des Champagners.

**Cuba Libre** ..... 12€

Gutts kubanisch gewürzt, Limettensaft und Coca-Cola.

**Gin tonic** ..... 12€

Gordon oder Gutts Gin mit Fever Tree Tonic.

**Mojito**..... 12€

Hausgemachter Ingwer Sirope, Minze und Almdudler.

**Nogroni**..... 12€

Auf der Grundlage von Pflanzenextrakten und Destillaten.

**"Campari" Orange / Soda / Tonic** ..... 12€

Gutts italienischer Bittersweet mit Orange, Soda oder Tonic.



## "Sekt oder Wein..."



**Glas Champagne** ..... 13€ / FL 76€

Georges Vesselle Brut, Grand Cru, "Bouzy"

**Glas Prosecco** ..... 9,50€ / FL 48€

Carpe Noctem, prosecco, DOC

**Glas Bergerac (Weiß)** ..... 6,80€ / FL 32€

Chateau Le Raz, Le Dauphin, Bordeaux,

Vollmundiger trockener Wein mit leichtem Holzlagerung.

**Glas Sauvignon (Weiß)** ..... 6,80€ / FL 32€

Les hauts de Janeil, IGP, Côtes Catalanes

Aromatischer frischer Wein.

**Glas Origine (Rosé)** ..... 6,80€ / FL 32€

Cerasuolo d'abruzzo, DOC, Demeter

Vollmundiger, fruchtiger, aber trockener Roséwein.



**Glas Bergerac (Rot)** ..... 6,80€ / FL 32€

Château Lamothe Belair, Bordeaux

Trockener, voller Merlot-Wein mit leichter Holzlagerung.

**Glas Crianza (Rot)** ..... 6,80€ / FL 32€

Señorio de Sarria, Navarra

Kräftiger, im Holz gereifter Cabernet Sauvignon mit Garnacha.

**Glas Saint Estèphe 2017 (red)** ..... 9€ / FL 46€

La croix de Bonis, Château Phélan Ségur, Bordeaux.

Voller, eleganter, fantastischer Wein zu genießen.

## Biere

### “vom Fass”

Primus 25cl / 50cl .....	3,50€ / 7€
Tongerlo blond 25cl .....	5,50€
Tripple Karmeliet 25cl .....	5,50€

**Jus de mer Blond 33cl** ..... 6,80€  
Frisches regionales Bier aus Middelkerke. 7,2°

**Vedett 33cl** ..... 5€  
Frischer kleiner Bruder von Duvel. 5,2°

**Duvel 33cl** ..... 6,80€  
Belgische, hoch vergorene Bierspezialität. 8,5°

**Omer 33cl** ..... 6,80€  
Feines fruchtiges Aroma mit subtiler Bitternote. 8°

**Westmalle tripel 33cl** ..... 6,80€  
Trappist mit reichem Geschmack und langem Abgang.

**Coast blond 33cl** ..... 6€  
Lokales Bier aus Wenduine, fruchtig und frisch. 7°

**Coast zero 0° 33cl** ..... 6€  
Frisches, alkoholfreies Bier aus Wenduine. 0°

**Affligem blond 0° 33cl** ..... 6€  
Abteibier, alkoholfrei, milder Geschmack. 0°

**Carlsberg 0,0 25cl** ..... 4€  
Alkoholfreies Lagerbier. 0°.

## Softs und Sodas

Gerolsteiner Still / Sprudel 25cl ..... 3,30€

Gerolsteiner Still / Sprudel 50cl ..... 6,60€

Frischer Orangensaft ..... 6€

Appelaere, bio 25cl ..... 4,20€

Cucumis (frische Gurke) 33cl ..... 6,20€

Wostock pear & rosemary 33cl ..... 6,20€

Wostock pomgranata 33cl ..... 6,20€

Almdudler 25cl ..... 3,80€

Tönisteiner Zitrone 25cl ..... 3,80€

London essence tonic / spicy ginger 25cl ..... 3,80€

Cola / cola zero 25cl ..... 3,30€

Fanta 25cl ..... 3,30€

Ice tea 25cl ..... 3,30€

Apfelschorle 25cl ..... 3,30€



**Schauen Sie sich auch unser alkoholfreies**

**Angebot bei "The BOB specials" an.**

## Spirituosen

### Unsere Gins

**Jus de mer Gin mit Rosemary Tonic** ..... 15€  
Frischer, salziger Gin aus Middelkerke.

**Hendricks Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Gin mit Gurke und Rosenblättern.

**Ukito Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Japanischer, frischer Yuzu-Gin.

**Copperhead Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 16€  
London Dry Gin mit Zitrusgeschmack.

**Black Swan Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 17€  
Floraler Gin aus Brügge, besten Gin der Welt 2022.

**Monkey 47 Gin mit Bloodorange Tonic** ..... 16€  
Parfümierter Gin aus dem Schwarzwald.

**Malfy Rosa Gin mit Rosemary Tonic** ..... 15€  
Grapefruit-Gin von der Amalfiküste.

**Villa ascenti Gin mit Indian Tonic** ..... 15€  
Italienischer Gin mit Anisnoten.

### Rum

**Havana club 7 anos** ..... 8€ / 12€

**Zacapa 23** ..... 12€ / 16€

Rum aus Guatemala, Blended 6-23 Jahre  
gealterter Rum, in Holzfässern gereift.

**Zacapa XO** ..... 18€ / 23€

Die feinste Zusammenstellung des  
Zacapa-Rums.

**3cl oder 5cl**

### Wodka

**Absolute wodka** ..... 8€ / 11€

**Grey goose** ..... 11€ / 16€

**Ukito (rice wodka)** ..... 9€ / 13€

**Zubrowka** ..... 8€ / 11€

### Whiskey

**J&B** ..... 7€ / 10€

**Jameson** ..... 7€ / 10€

**Johnnie walker red** ..... 8€ / 11€

**Johnnie walker black** ..... 10€ / 14€

### Tequila / Mezcal

**Patron Silver** ..... 11€ / 15€

**Patron Añejo** ..... 11€ / 15€

**Mezcal Verde Amaras** .... 10€ / 14€

Ein Mixer mit Ihrem  
Rum, Wodka, Whiskey  
Tequila, Mezcal  
+3,50€

**Fragen Sie nach unserer umfangreichen Schnaps liste, wann Sie etwas anderes suchen, oder wenden Sie sich an einen unserer Kollegen.**



## To share or not...

### Jef's Specials

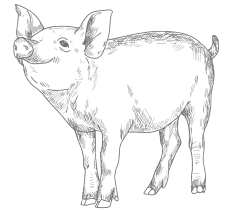
**"Holzkohle" scampi** ..... 16€ **Boudin de mer** ..... 13€  
Scampi paniert mit Holzkohlenstaub, Gegrillte Weißwurst Mit Meeresalgen, serviert  
serviert mit pikanter Estragon-Mayo (4 Stück). mit Sriracha und Chorizo-Crumble.

**Mangalica Schinken "Hof ter Meulen"** ..... 20€ **Gegrillter Colporc Bauchspeck** ..... 15€  
90 g Mangalica-Schinken aus de Haan. Serviert mit Algen-Apfelchutney.

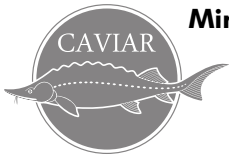
**Schweinebacken Krokette**n ..... 13€ **Zucchini-Blüten in Tempura** ..... 13€  
Serviert mit Senf und fritierter Petersilie (6 Stück). Serviert mit Béarnaise (4 Stück).

### Jef's mixed sharing plate

Eine Kombination aus unseren Sharing-Gerichten.  
Bestellung ab 2 Personen, 19€ / Person.



## Kaviar



**Mimose aus Ei mit 25 g Lachskaviar oder 10 g Royal Belgian Kaviar .... 20€ / 30€**  
Hartgekochtes Ei, saure Sahne, Shio Ponzu, Yuzu und Kaviar.

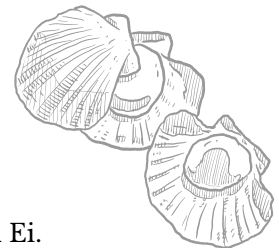
**Oscietra royal belgian kaviaar 10gr / 30gr ... 30€ / 90€**  
Serviert mit Blinis und saurer Sahne

## Jef's handgeschnittenes Tartar

**Thunfischtartar (nachhaltiger Fang)** ..... 20€  
Serviert mit Wasabi-Nüssen und Soja-Perlen.

**Tartar von Sankt-Jakobsnüssen** ..... 20€  
Serviert mit Poppadum, Granatapfel und Timut Peper.

**Tartar vom Rind** ..... 18€  
Serviert mit Parmesan 18 Monate, Kapern, Silberzwiebeln und Ei.



### Tipp von Jef

Probieren Sie eine Kaviarbeilage zu Ihrem Tartar,  
10gr königlicher belgischer Kaviar Ergänzung 28€

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

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

# Warme Vorspeisen



## Jef's Specials

**Geräucherter, flambierter Lachs ..... 22€**

Serviert mit cremigem Kartoffelpüree, Edamame Bohnen, Beerentang und Lachskavier.

**"Geräucherter" Sankt-Jakobsnüssen ..... 20€**

3 Jakobsmuscheln mit Rosmarin geräuchert, serviert mit Pesto und Pistazien.

**Artisanale Garnelen- oder Käsekroketten ... 19€ / 16€**

Serviert mit Zitrone und frittierter Petersilie (2 Stück).

**TIPP: Hauptgericht mit Salat und Pommes frites +7€**

**Geteilte Beinscheibe mit Markeinlage ..... 18€**

Mit Meersalz gegart und mit Toast serviert.

**Empfehlung: zusätzlich mit Jakobsmuscheln +6€**

**Schweinebackenkroketten ..... 18€**

Mit hausgemachter Kräuterbutter (8 Stück).

**Gegrillte Riesen Gamba ..... 17€**

Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

**Mini "Jersey" cheese burger ..... 15€**

Serviert mit Ketchup, Senf, Gurke und Zwiebel.

## Für die Vegetarier



**Diese können entweder als Vorspeise oder als Hauptgericht serviert werden. Hauptgericht: Aufpreis +7€**

**Libanesischer Aubergine ..... 19,50€**

Mit Granatapfel, Ziegenkäse, Mandeln und Koriander.

**Toast mit Pilzen ..... 19,50€**

Gebackene Pilzen auf gegrilltem Mehrkorntoast.

**Chilli sin carne ..... 19,50€**

Chilli mit Linsen, geröstetem Mais, Aubergine, saurer Sahne, Limette, Jalapeños und Tortillas.

**Are you a "Meatarien"?!  
Nehmen Sie dazu eine Gänseleberpastete  
mit unserem Toast mit Pilzen.  
+9€**

## Jef's Menu

**2 Gänge / Vorspeise und Hauptgericht 48€ \***

**3 Gänge / Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise 56€ \*\***

**4 Gänge / 3 Gänge und Häppchen zum Teilen 68€ \*\*\***

**"Holzkohle" scampi \*\*\***

oder

**Boudin de "mer"**

**Garnelen- oder Käsekroketten \***

oder

**Tartar vom Rind**

**Catch of the day \***

oder

**Filet pur 150gr**

**Rijstpap \*\***

oder

**Dame blanche**



## V.I.L.P.

*"Very Important Little People"*

**Kinder filet pur 100gr ..... 21€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Mini "Jersey" cheese burger ..... 19€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Hühner Pastete ..... 18€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Fishsticks ..... 15€**

Serviert mit Pommes frites und Salat.

**Gegrillte Scampis (3 Stück) ..... 17€**

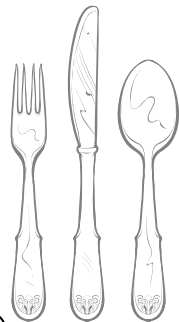
Serviert mit Pommes frites und Salat.



*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

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

# Unsere Hauptgerichte



Unsere Hauptgerichte werden ohne Beilagen serviert.  
Dafür können Sie aus unseren Kartoffel- und/oder Gemüsezubereitungen oder Soßen am Ende der Seite frei wählen.

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



## Fisch Gerichte

**"Catch of the day" ..... Tagespreis**  
Fisch nach Marktangebot, serviert mit Püree und Gemüse nach Saison.

**Gebackene Seezunge "à la meunière" ... Tagespreis**  
Seezunge in Butter gebraten mit Petersilie und Zitrone.

**Gegrillter Oktopus 300gr..... 28€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar.

**Gegrillter Tunfisch 200gr..... 24€**  
Gegrillter Thunfisch mit roten Zwiebeln, Rucola und Soja-perlen. (Mi-cuit)

**Gegrillte Riesengamba's 2 Stück 350gr ..... 29€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

**Gegrillte große Scampis, 3 oder 5 Stück ... 14€ / 22€**  
Gebrannte Limette und Chimichuri oder Sauce Tartar oder Sauerrahm mit Meerrettich.

## Fleisch Gerichte

**Jersey cote à l'os 2 pers. 1 kg ..... 38€ / pers.**  
Rindfleisch aus der Jersey-Farm in De Haan.  
Empfohlene Backmethode: Saignant, was sonst!

**Filet pur 150gr/ 250gr ..... 22€ / 35€**  
Das schönste Stück Rindfleisch. (Bleu - Medium)

**Rib eye 250gr / 350gr ..... 28€ / 37€**  
Für Fleischliebhaber: mehr Fett für mehr Geschmack. (Medium)

**Chateaubriand pro 2 pers. 350gr ..... 29€ / pers.**  
Das edelste Stück vom Rinderfilet. (Bleu - Medium)

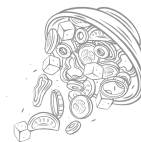
**Cote à l'os 2 personen 800gr ..... 29€ / pers.**  
Gebraten am Knochen. (Medium)

**Tomahawk vom Schwein 350gr ..... 25€**  
Belgisch Colporc Schwein, gegrillt mit Porchini und Texas BBQ Kräutern. (Medium)

**Haus gemachte Hühner Pastete ..... 20€**  
Serviert mit Fleischbällchen und Blätterteig.



## Beilagen



**Wählen Sie hier unverbindlich Ihre Beilagen aus:**

**Pommes Frites ..... 3,50€**  
**Kartoffelkroketten ..... 3,50€**  
**Kartoffeln mit Kräuterbutter ..... 3,50€**  
**Kartoffelpüree ..... 3,50€**

**Gemengter grüner Salat mit Kirschtomaten .. 3,50€**  
**Gepellte Tomaten mit Schalotten ..... 3,50€**  
**Ratatouille ..... 3,50€**

**Unsere hausgemachten Soßen: Béarnaise, Pilzen oder Pfeffer 3€**  
**Die 3 Soßen = 7,50€**

*\*Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien mit*

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