



Diner

Diner 17:30 uur – 21:30 uur

Het is bij Chefz “KIEZEN of DELEN” dat wil zeggen dat u de mogelijkheid heeft om gerechten alleen voor u zelf te “KIEZEN” of om gerechten te “DELEN” met uw gezelschap

## Proeverijen



<b>BROODPROEVERIJ (DELEN)</b>	€ 10,50
Etagère met luxe broodsoorten, tapenades, olijven, smeerbare toppings, boter, grof zout, olijfolie	
Wit en bruin desem stokbrood met diverse smeersels	€ 6,50
Desem stokbrood, wit en bruin met boters, zout en olie	€ 4,50
<b>CHARCUTERIE</b>	€ 14,50
Proeverij van Mediterrane vleessoorten zoals Parmaham, Serrano ham, Iberico de Bellota, Lomito (meest delicate stukje Iberico) en Fiocco (fijne salami)	
<b>DELICATESSEN PROEVERIJ</b>	€ 13,50
Paté de foies gras: ganzenlever (van ganzen die niet gedwongen gevoederd zijn)	
Rilette de canard: eendenvlees met reuzel uit midden Pyreneeën	
Paté van everzwijn met gekonfijte uien	
<b>Visproeverij (DELEN 2 personen)</b>	€ 29,50
Zalm met Wasabi en Nori, Europese gepekde zalm met de structuur van gerookte zalm	
Petitfour: klein blokje koud gerookte zalm met een topping van kruidenmelange en sesamkruiden, gerookte forelfilet, rauwe tonijn, tonijnsalade en Hollandse garnalen met cocktailsaus. Gebakken scampi's met soja/gember	
<b>CHEFZ'S SPECIAL (DELEN 2 personen)</b>	
Voorgerecht	€ 28,00
Hoofdgerecht (inclusief 2 warme gerechtjes)	€ 37,50
Etagère met een proeverij van koude ingrediënten:	
Heerlijkheden uit het water, top-charcuterie, paté en vleesgerechten	
Geserveerd met een assortiment van brood, boter, olijfolie en grof zout	

## Voorgerechten - Chepas



KOUDE CHEPAS	KIEZEN	DELEN
Geitenkaas, mesclune sla, groenten en crème van Balsamico	€ 7,00	€ 11,00
Scampi & rivierkreeftenstaartjes, salade, kerstomaat en dressing	€ 10,50	€ 13,50
Verse tonijn licht gegrild, salade, sesam, gekookt ei, en kappertjes	€ 8,00	€ 12,50
Rundercarpaccio, salade, Parmezaanse kaas	€ 7,50	€ 11,50
Vitello tonato, kalfsrosbief met tonijnmayonaise en salade	€ 7,50	€ 11,50
<b>WARMES</b>		
Cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeftenstaartjes met wasabi, appel en prei	€ 8,00	€ 11,50
Verse rauwe tonijn met soja, sesam en zoetzuur	€ 8,00	€ 11,50
Rosbief van eendenborst, mayonaise met zwarte knoflook	€ 6,50	€ 10,50
<b>WARME CHEPAS</b>		
Stukje verse vis uit de oven (15 min) met kruiden en courgette	€ 7,00	€ 10,50
Verse gepelde scampi's met soja/gember en zoet-zure groenten	€ 7,00	€ 10,50
Gebakken Zeeuwse mosselen met ui, peper en mosselsaus	€ 7,00	€ 10,50
Spaanse balletjes in pikante tomatensaus	€ 6,00	€ 9,50
Blokjes pikant gemarineerde kipfilet met teriyaki saus	€ 6,00	€ 9,50
<b>Soepen</b> (geserveerd met stokbrood en roomboter)		
De chef maakt steeds verse soep (vraag onze bediening welke?)	€ 7,00	
Verse tomatensoep met verse groenten	€ 6,00	

Alle chepas gerechten en soepen worden geserveerd met vers wit en bruin desem stokbrood en boter

## Arrangement



<b>Chepasproeverij</b> (Delen, minimaal 2 personen)	per persoon	€ 32,50
Een parade van kleine gerechten, met een menu-opbouw, na elkaar geserveerd		
Totaal 10 chepasgerechten		

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten!

## Hoofdgerechten



CHEFZ'S HOOFDGERECHT VIS	KIEZEN	DELEN
Verse vis van de dag (wisselend in aanbod)	vanaf € 21,50 <sup>2</sup>	€ 22,50 <sup>2</sup>
Grote zeetong (indien voorradig) à la meunière	vanaf € 27,50 <sup>2</sup>	€ 28,50 <sup>2</sup>
Twee zeebaarsfilets gebakken in boter met wittewijnsaus	€ 21,50	€ 22,50
<sup>2</sup> Dagprijs		
<b>CHEFZ'S HOOFDGERECHT VLEES</b>		
Chefz's suggestie vlees (wisselend in aanbod)	vanaf € 23,50	€ 24,50
Tournedos met rode Portsaus	€ 24,50	€ 25,50
Malse ribeye uit Australië, pepersaus en verse groenten	€ 23,50	€ 24,50
Varkenshaas met brie en calvadossaus	€ 20,50	€ 20,50
Kalfsstoof (Italian style), fettuccine (pasta) en geraspte Parmezaan	€ 18,50	€ 19,50
Puntenschotel ossenhaas- en/of varkenshaaspuntjes met pepersaus, verse groenten en aardappeltjes of friet of rijst	€ 18,50	€ 19,50
Supplement aardappeltjes/friet of groenten		€ 2,50
<b>Nagerechten</b>	KIEZEN	DELEN
Frambozenmousse met fruit en slagroom	€ 7,00	€ 8,00
Gateau chaud, warm, lopend chocoladetaartje met slagroom	€ 7,50	€ 8,50
Dame blanche, vanille roomijs met chocolade saus en slagroom	€ 7,00	€ 8,00
Limoenmousse met yoghurtijs en merengue	€ 7,00	€ 8,00
Seizoenfruit, vruchtencoulis, vanille-roomijs en slagroom	€ 8,50	€ 9,50
Panna cotta, Italiaanse roombavarois met fruit en topping	€ 7,00	
Glaasje Scroppino (Italiaanse ijsdrank met limoen)	€ 7,50	

### KAASPROEVERIJ

Selectie van de chef uit ons bijzondere assortiment. Kaassoorten voornamelijk afkomstig uit Nederland, België en Frankrijk.

Geserveerd met kletzenbrood, walnoten en druiven.

Small (4 soorten)	€ 9,50
Medium (5 soorten)	€ 12,50
Large (6 soorten)	€ 16,00