

**CHEFZ-LUNCH** (geserveerd met stokbrood en roomboter)

Lunch proeverij van smearsels, groenten, salades, vis, vlees, kaas en warme items

Diverse soorten desembrood en boter 2 personen 26,50

**SALADES** (geserveerd met stokbrood en roomboter)

Geitenkaas, mesclune sla, groenten en crème van Balsamico 11,00

Scampi &amp; rivierkreeftenstaartjes, salade, kerstomaat en limoendressing 13,50

Verse tonijn licht gegrild met salade, sesam, gekookt ei, en kappertjes 12,50

Caesar salade met gegrilde kipfilet, spekjes, Parmezaan en croutons 11,50

Rundercarpaccio, salade, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes 11,50

Vitello tonato, rosé gebraden kalfsrosbief met tonijnmayonaise en salade 11,50

**SOEPEN** (geserveerd met stokbrood en roomboter)

De chef maakt steeds verse soep (vraag onze bediening welke?) 7,00

Verse tomatensoep met verse groenten 6,00

**BROODJES** (Wit of bruin desembrood):

Rundercarpaccio of vitello tonato 7,50

Gerookte zalmfilet, ravigotesaus en knapperige salade 8,50

Kipkerrie-salade, sla met zoetzuur en ananas 7,50

Kaas, gekookte ham of Parmaham 6,50

**WARME LUNCH GERECHTEN**

Omelet op boerenwijze, groenten, champignons en spekjes 8,50

Uitsmijter met stadsbrood, kaas en/of ham 7,50

Stadse tosti met kaas, gekookte ham en komkommer 5,50

Wit of bruin stokbrood met pittige blokjes kipfilet 8,50

Dré's runderkroketten (2 st.), brood, boter en mosterdmayonaise\* 9,00

Garnalenkroketten (2 st.), gebakken peterselie, citroen en brood\* 11,50

Saté van gemarineerde kipfilet, pinda-gembersaus, atjar en kroepoek\* 10,50

\* = (geserveerd met stokbrood en roomboter)

**CHEFZ-BURGER**

Super runderburger op ons bekende desembrood, sla, gebakken ui, tomaat en pikante saus 9,50

**VLAMPROEVERIJ** (Elzasser Flammkuchen) Klein Groot

Vlamproef spek: bodem met crème, spek, rode ui, prei en Emmentaler kaas 7,50 10,50

Vlamproef Seranno: bodem met crème, blokjes paprika, olijven, Serannoham, ui en Emmentaler kaas 7,50 10,50

Vlamproef Roquefort: bodem met crème, blauwschimmel kaas, noten en honing 7,50 10,50

*Chefz info***OPENINGSTIJDEN**

maandag	15:00 – 23:00 uur
dinsdag	Gesloten
woensdag t/m zaterdag	11:00 – 23:00 uur
zondag	12:00 – 22:00 uur

Keuken dagelijks gesloten om 21:30 uur

**CHEFZ PROEFLOKAAL**

Markt 14, 4901 EP Oosterhout - (0162) 78 53 14 - info@chefz.nl - www.chefz.nl

Op de hoogte blijven? Volg en like Chefz op Facebook: facebook.com/ChefzProeflokaal

Alle prijzen zijn in euro's

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten!

*Lunch & 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

### BROODPROEVERIJ (DELEN)

Etagère met luxe broodsoorten, tapenades, olijven, smeerbare toppings, boter, grof zout, olijfolie

Wit en bruin dessem stokbrood met diverse smeersels

Dessem stokbrood, wit en bruin met boters, zout en olie

### CHARCUTERIE

Proeverij van Mediterrane vleessoorten zoals Parmaham, Serrano ham, Iberico de Bellota, Lomito (meest delicate stukje Iberico) en Fiocco (fijne salami)

### DELICATESSEN PROEVERIJ

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

### Visproeverij (DELEN 2 personen)

Zalm met Wasabi en Nori, Europese gepekeld 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

Onze chef maakt graag vegetarische gerechten voor u!

## Voorgerechten - Chepas

KOUDE CHEPAS	KIEZEN	DELEN
Geitenkaas, mesclune sla, groenten en crème van Balsamico	7,50	11,00
Scampi & rivierkreeftenstaartjes, salade, kerstomaat en dressing	11,00	13,50
Verse tonijn licht gegrild, salade, sesam, gekookt ei, en kappertjes	8,50	12,50
Rundercarpaccio, salade, Parmezaanse kaas	8,00	12,00
Vitello tonato, kalfsrosbief met tonijnmayonaise en salade	8,00	12,00

Cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeftenstaartjes met wasabi, appel en prei	8,50	12,50
Verse rauwe tonijn met soja, sesam en zoetzuur	8,50	12,50
Rosbief van eendenborst, mayonaise met zwarte knoflook	7,00	11,00

### WARME CHEPAS

Stukje verse vis uit de oven (15 min) met kruiden en courgette	8,00	12,00
Verse gepelde scampi's met soja/gember en zoet-zure groenten	8,00	12,00
Gebakken Zeeuwse mosselen met ui, peper en mosselsaus	8,00	12,00
Spaanse balletjes in pikante tomatensaus	6,50	10,00
Blokjes pikant gemarineerde kipfilet met teriyaki saus	6,50	10,00

### Soepen (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 dessem stokbrood en boter

## Arrangement

<b>Chepasproeverij</b> (Delen, alleen per tafel te bestellen en minimaal 2 personen)	p.p.	34,50
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 (zie ons maandmenu)	vanaf 21,50 <sup>2</sup>	23,00 <sup>2</sup>
Grote zeetong (indien voorradig) à la meunière	vanaf 27,50 <sup>2</sup>	29,00 <sup>2</sup>
Twee zeebaarsfilets gebakken in boter met wittewijnsaus	21,50	23,00

<sup>2</sup> Dagprijs

### CHEFZ'S HOOFDGERECHT VLEES

Chefz's suggestie vlees (zie ons maandmenu)	vanaf 23,50	25,00
Tournedos met rode Portsaus	24,50	26,00
Malse ribeye uit Australië, pepersaus en verse groenten	23,50	25,00
Varkenshaas met brie en calvadossaus	21,50	22,50
Kalfsstoof (Italian style), fettuccine (pasta) en geraspte Parmezaan	19,50	21,00
Puntenschotel ossenhaas- en/of varkenshaaspuntjes met pepersaus, verse groenten en aardappeltjes of friet of rijst	19,50	21,00
Supplement aardappeltjes/friet of groenten	3,00	

Vegetarische gerechten worden in overleg met u samengesteld.

## Nagerechten

Frambozenmousse met fruit en slagroom	7,00
Glaasje Scroppino (Italiaanse ijsdrank met limoen)	7,50
Gateau chaud, warm, lopend chocoladetaartje met slagroom	7,50
Dame blanche, vanille roomijs met chocolade saus en slagroom	7,00
Limoenmousse met yoghurtijs en merengue	7,00
Seizoenfruit, vruchtencoulis, vanille-roomijs en slagroom	9,00
Panna cotta, Italiaanse roombavarois met fruit en topping	7,00

### 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