

**35. Black Angus biefstuk**  
met saus van de chef

**36. Risotto met diverse groenten**

**37. Garnalen**  
met knoflook en lente ui uit de oven

**38. Gebakken lamszwezerik**  
met smeûige groenten crème

**39. Zeebaars**  
op de huid gebakken zeebaars

**40. Coquilles**  
met uiencompote

**41. Garnalen in een krokant pankojasje**

**42. Kidsmix**  
Friet met frikandel, kipnuggets, mini loempia's

**43. Extra frites**

**44. Extra Frisse salade**



40

## Tip

Om de kwaliteit van onze gerechten te garanderen, worden deze na bereiding direct geserveerd. Het is daarom mogelijk dat de gerechten niet gelijktijdig aan uw tafel verschijnen. Als tip willen we u meegeven om niet op elkaars gerechten te wachten.

## Dranken

### FRISDRANK

Diverse frisdranken	€ 2.50
Verse Jus d'orange	€ 4.25
Ginger Ale	€ 2.70
Lipton Ice Tea	€ 2.70
Crystal Clear	€ 2.70
Fristi / Chocomelk	€ 3.10
Sourcy blauw 0.20L	€ 2.50
Sourcy blauw fles 0.75L	€ 5.25
Sourcy Rood 0.20L	€ 2.50
Sourcy Rood fles 0.75L	€ 5.25

### BIER

Jupiler 25cl	€ 2.65
Jupiler 50cl	€ 4.95
Hertog Jan 25 cl	€ 2.75
Hertog Jan 45 cl	€ 4.75
Leffe Bruin	€ 3.50
La Trappe Tripel	€ 3.75
Liefmans	€ 3.50
Radler	€ 3.50
Radler 0.0%	€ 3.50
Palm	€ 3.50
Malt	€ 3.00
Erdinger	€ 3.75

### PORT & SHERRY

Port rood/wit	€ 3.95
Sherry dry/medium	€ 3.95

### COGNAC

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5.50
Hennessy Fine	€ 6.25
Martell V.S.O.P.	€ 6.25
Calvados	€ 4.75

### WHISKY

Johnnie Walker Black	€ 5.50
Johnnie walker Red Label	€ 4.50
Ballantine	€ 4.50
Chivas	€ 5.00
Dimpel	€ 5.50
Jameson	€ 4.50
Famous Grouse	€ 4.50
VAT 69	€ 4.50
Jack Daniels	€ 4.50

### WARME DRANK

Thee diverse smaken	€ 2.60
Verse munt thee	€ 3.10
Koffie	€ 2.60
Espresso	€ 2.60
Dubbele espresso	€ 3.60
Cappucino/ Koffie verkeerd	€ 2.60
Latte Macchiato	€ 3.60
Irish Coffee	€ 5.85
Italian Coffee	€ 5.85
French Coffee	€ 5.85
Spanish Coffee	€ 5.85
Mexican Coffee	€ 5.85
D.O.M. Coffee	€ 5.85
Hazelnut Coffee	€ 5.85

### WIJN per glas

Huiswijn wit	€ 4.20
Huiswijn zoet	€ 4.20
Huiswijn rood	€ 4.20
Huiswijn rosé	€ 4.20

### MOUSSERENDE WIJNEN per glas

Cava	€ 6.00
Hugo	€ 5.95
Prosecco	€ 5.00
Crodino ( alcohol vrij )	€ 3.95
Aperol Spritz	€ 5.95

### GEDISTILLEERD

Jonge / oude Jenever	€ 3.60
Jägermeister	€ 3.60
Wodka	€ 3.90
Bacardi	€ 3.90
Coebergh	€ 3.90
Campari	€ 3.60
Passoa	€ 3.60
Martini	€ 3.60
Limoncello	€ 3.60

### LIKEUR

Tia Maria / Amaretto	€ 4.45
Drambuie / Cointreau / Baileys	€ 4.45
Grand Marnier / Sambuca / Safari	€ 4.45
Malibu / Licor 43 / D.O.M.	€ 4.45
Frangelico	€ 4.45

### COCKTAILS

Bellini	€ 6.00
Mojito	€ 6.00
Strawberry	€ 6.00

### GIN TONICS

Bombay Sapphire	€ 7.00
Gordon's Gin	€ 6.50
Hendrick's	€ 8.50
Bloom	€ 8.50

**Châlet Couvert**  
gezelliger tafelen



ALL YOU CAN EAT

## MENUKAART

WELKOM BIJ CHÂLET COUVERT.

U kunt per willekeurige gang één gerecht per persoon bestellen. Na consumering van het gehele gerecht mag u een nieuw gerecht bestellen, het aantal gangen is bij ons onbeperkt. Ter afsluiting van uw diner, kunt u gebruik maken van ons heerlijke grand dessert buffet.

### PRIJZEN

maandag t/m donderdag	€ 32,50 p.p.
vrijdag t/m zondag en feestdagen*	€ 35,50 p.p.
kinderen 2 t/m 6 jaar	€ 14,50 per kind
kinderen 7 t/m 11 jaar	€ 22,00 per kind

\*prijzen geldig m.u.v. de kerstdagen

  
gezelliger tafelen



11

## Koude gerechten

### 1. Tonijnsalade

tonijnfilet sashimi

### 2. Salade quinoa

met avocado, koriander



### 3. Vitello tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

### 4. Zalm sashimi

forelkaviaar, mousse van gerookte zalm



9

### 5. Carpaccio, truffeldressing, Parmezaanse kaas

### 6. De bonte salade

brie, venkel, druiven en cashewnoten



### 7. Garnalen cocktail

### 8. Eendenlever terinne

met sinaasappel passie vruchten compote

### 9. Sushi maki mix (vegetarisch mogelijk)

4 stuks

### 10. Serranoham

met meloen

### 11. Krabsalade

met Hollandse garnalen

### 12. Viking thinbread

met gerookte zalm

### 13. Salade geitenkaas

met walnoot en honing



### 14. Gerookte eendenborstfilet

met bessen chutney

### 15. Oesters met citroen

gerookt zeezout

### 16. Kalfssukade

met rode uiencompote

### 17. Japanse paling

met mousse van witvis

## Soepen

### 18. Tomatensoep

met crème fraîche



### 19. Pompensoep met kokos



### 20. Champignonsoep



### 21. Romige kreeftensoep



15

## Warme gerechten

### 22. Oosterse tongfilet

in krokante sesamjasje

### 23. Stoofvlees

bereid met Hertog Jan bier

### 24. Kalfsentrecote gebakken

kalfsjus gebonden met eendenlever

### 25. Gebakken zalmfilet

met vissaus

### 26. Spek van het boerenlandvarken

### 27. Teriyaki ossenhaaspunt

### 28. Gebakken sliptong

met hollandaise saus



17

### 29. Stammpotje schorseneren

met gepocheerd eitje en shiitake



### 30. Varkenshaas

romige champignonsaus

### 31. Rogvleugel gebakken

met romige uiensaus

### 32. Kippendijen Japanse stijl

### 33. Eendenborst

met hoisinsaus

### 34. Gegratineerde oesters

met oude kaas