

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. Lamsnek

Zacht gegaarde Lamsnek met een lamsjus en persillade

39. Zeebaars

op de huid gebakken zeebaars

40. Coquilles

met uiencompote

41. Garnalen in een krokant pankojasje

42. Kidsmix

Friet met frikandel, kipnuggets en 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	€ 2.75
Jupiler 50cl	€ 4.95
Hertog Jan 25 cl	€ 2.75
Hertog Jan 45 cl	€ 4.75
Lefte Bruin	€ 3.95
La Trappe Tripel	€ 3.95
Liefmans	€ 3.75
Radler	€ 3.50
Radler 0.0%	€ 3.50
Palm	€ 3.50
Malt	€ 3.00
Erdinger	€ 3.95

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
Grappa	€ 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
Jack Daniels	€ 4.50

WARME DRANK

Thee diverse smaken	€ 2.60
Verse muntthee	€ 3.10
Verse gemberthee	€ 3.10
Koffie	€ 2.60
Espresso	€ 2.60
Dubbele espresso	€ 3.60
Cappucino/ Koffie verkeerd	€ 2.80
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 (klein flesje 20cl)	€ 6.50
Prosecco (klein flesje 20cl)	€ 6.50
Crodino (alcohol vrij)	€ 3.95
Aperol Spritz	€ 5.95

GEDISTILLEERD

Jonge / oude Jenever	€ 3.60
Korenwijn	€ 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	€ 6.50
Strawberry	€ 6.50

GIN TONICS

Bombay Sapphire	€ 7.00
Gordon's Gin	€ 6.50
Hendrick's	€ 8.50
Bloom	€ 8.50
Tanqueray	€ 8.50
Nolet's Silver	€ 8.50
Gin Mare	€ 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*	€ 36,50 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



Koude gerechten

1. Tonijnsalade

tonijnfilet sashimi

2. Salade caprese

met tomaten gelei en basilicum olie

3. Vitello tonnato

rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

4. Gemarineerde zalmfilet

met doperwtten



5. Carpaccio

met truffeldressing en Parmezaanse kaas

6. Couscous salade

met seizoensgroenten en kaaskletskoppen

7. Garnalen cocktail

8. Gerookte forelsalade

met gemarineerde spitskool

9. Sushi maki mix (vegetarisch mogelijk)

4 stuks

11

10. Serranoham

met meloen

11. Krabsalade

met Hollandse garnalen

12. Viking kip kerrie

met praliné

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. Franse uiensoep

Klassieke uiensoep met kaascrouton

20. Champignonsoep

21. Romige kreeftensoep



15

Warme gerechten

22. Oosterse tongfilet

in een krokant sesamjasje

23. Stoofvlees

bereid met Hertog Jan bier

24. Ossobuco van kalfsschenkel

met kalfsjus

25. Gebakken zalmfilet

met vissaus

26. Spek van het boerenlandvarken

27. Teriyaki ossenhaaspunt

28. Gebakken sliptong

met hollandaise saus



17

29. Gewokte groenten

30. Varkenshaas

romige champignonsaus

31. Gekookte mosselen

met witte wijn

32. Kippendijen Japanse stijl

33. Eendenborst

met hoisinsaus

34. Gegratineerde oesters

met oude kaas