

35. Black Angus biefstuk
met pepersaus

36. Risotto met diverse groenten

37. Garnalen
met knoflook en lente-ui

38. Lamsfilet
met lamsjus en persillade

39. Zeebaarsfilet
op de huid gebakken

40. Coquilles
met appel/ui compote

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 20 cl	€ 2.50
Sourcy blauw fles 75 cl	€ 5.25
Sourcy rood 20 cl	€ 2.50
Sourcy rood fles 75 cl	€ 5.25

BIER

Jupiler 25 cl	€ 2.75
Jupiler 50 cl	€ 4.95
Hertog Jan 25 cl	€ 2.90
Hertog Jan 45 cl	€ 4.95
Lefte Bruin / Blond	€ 3.95
La Trappe Tripel / Witte Trapist	€ 3.95
Liefmans	€ 3.75
Radler / Radler 0,0%	€ 3.50
Palm	€ 3.50
Malt	€ 3.00
Erdinger	€ 3.95
Erdinger 0,0%	€ 3.50

PORT & SHERRY

Graham's Fine White	€ 4.50
Graham's Fine Ruby / Tawny	€ 4.50
Sherry Dry / Medium	€ 3.95

COGNAC

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

MOUSSEREND WIJNEN

Hugo 20 cl	
Frizzante Containeri Prosecco 20 cl	
Frizzante Containeri Prosecco	
La Cava Nuria	

WITTE WIJNEN

Paul Mas Chardonnay (huiswijn)	
Paul Mas Sauvignon Blanc	
Farina Pinot Grigio del Veneto	
Santa Digna Viognier	
Markowitsch Gruner Veltliner	
Mirassou Chardonnay	
Bereich Bernkastel Kilian (huiswijn)	

ROSE WIJNEN

Paul Mas Rosé de Syrah (huiswijn)	
Besombes Rose d'Anjou	

RODE WIJNEN

Paul Mas Merlot (huiswijn)	
I Muri Negroamaro Vigneti del Salento	
Trumpeter Malbec	
Santa Digna Cabernet Sauvignon	
Mirassou pinot noir	

DESSERTWIJN

Muscat de Beaume de Venise	
Torres Floralis Moscatel	

WARME DRANK

Thee diverse smaken	€ 2.60
Verse muntthee / Verse gemberthee	€ 3.10
Koffie / Espresso	€ 2.60
Dubbele espresso	€ 3.60
Cappucino / Koffie verkeerd	€ 2.80
Latte Macchiato	€ 3.60
Irish / Italian / French / Spanish Coffee	€ 5.85
Caramel Macchiato	€ 4.60

GEDISTILLEERD

Jonge / Oude Jenever	€ 3.60
Jägermeister / Korenwijn / Limoncello	€ 3.60
Bacardi / Wodka / Coebergh	€ 3.90
Campari / Passoa / Martini / Safari	€ 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
Hendrick's / Tanqueray	€ 8.50
Nolet's Silver / Gin Mare	€ 8.50
Bobby's / Bulldog	€ 8.50

WHISKY

Johnnie Walker Black	€ 5.50
Johnnie Walker Red Label	€ 4.50
Ballantine / Famous Grouse	€ 4.50
Dimpel / Chivas	€ 5.50
Jameson / Jack Daniels	€ 4.50

Glas Fles

Italië	€ 7.50
Italië	€ 7.50
Italië	€ 27.50
Spanje	€ 5.95
	€ 30.00

Frankrijk	€ 4.25	€ 22.50
Frankrijk	€ 4.25	€ 22.50
Italië	€ 5.75	€ 27.50
Chili	€ 5.95	€ 29.50
Oostenrijk	€ 6.95	€ 34.75
Verenigde Staten	€ 6.50	€ 32.50
Duitsland	€ 4.25	€ 25.00

Frankrijk	€ 4.25	€ 22.50
Frankrijk	€ 5.25	€ 26.25

Frankrijk	€ 4.25	€ 22.50
Italië	€ 4.50	€ 24.50
Argentinië	€ 6.50	€ 32.50
Spanje	€ 6.75	€ 33.75
Verenigde Staten	€ 6.50	€ 32.50

Frankrijk	€ 6.25
Spanje	€ 7.25

**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 en zondag	€ 36,50 p.p.
zaterdag en feestdagen*	€ 37,50 p.p.
kinderen 2 t/m 6 jaar	€ 14,50 per kind
kinderen 7 t/m 11 jaar	€ 22,50 per kind

*prijzen geldig m.u.v. de kerstdagen



11

Koude gerechten

1. Tonijnsalade
met tonijnfilet sashimi

2. Pastasalade
met pesto en mozzarella

3. Vitello tonnato
rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

4. Zalm sashimi
met forelkaviaar en mousse van gerookte zalm



9

5. Carpaccio
met truffeldressing en Parmezaanse kaas

6. Zoete aardappelsalade
met quinoa

7. Garnalencocktail

8. Gerookte forelsalade
met gemarineerde spitskool

9. Sushi maki mix (vegetarisch mogelijk)
4 stuks

10. Serranoham
met meloen

11. Krabsalade
met Hollandse garnalen

12. Viking thinbread met gerookt rundvlees

13. Salade geitenkaas
met walnoot en honing



14. Gerookte eendenborstfilet
met bessenchutney

15. Oesters met citroen

16. Gerookte wildzwijnham
met paddenstoeltjes

17. Japanse paling
met mousse van witvis

Soepen

18. Tomatensoep



19. Franse uiensoep

20. Champignonsoep



21. Romige kreeftensoep



15

Warme gerechten

22. Oosterse tongfilet
in een krokant sesamjasje

23. Stoofvlees
bereid met Hertog Jan bier

24. Gesmoord kalfsvlees
met chefsaus

25. Gebakken zalmfilet
met vissaus

26. Spek van het boerenland varken

27. Teriyaki ossenhaaspuntjes

28. Gebakken sliptong
met Hollandaise saus



17

29. Gevulde portobello met bulgur



30. Varkenshaas
met romige champignonsaus

31. Gekookte mosselen
met witte wijn

32. Kippendijen Japanse stijl

33. Gekonfijte eendenbout

34. Gegratineerde oesters
met oude kaas