



RESTAURANT
Chabot

GEACHTE GAST,

HARTELIJK WELKOM BIJ RESTAURANT CHABOT.

WIJ ZORGEN ER BIJ KLOEG COLLECTION GRAAG VOOR, DAT U VAN EEN (H)EERLIJKE AVOND GENIET. DOOR TE KIEZEN VOOR PRODUCTEN MET EEN KEURMERK, WETEN WIJ ZEKER DAT DEZE OP EEN DUURZAME MANIER GEKWEKT, GEVANGEN OF GETEELD ZIJN. TEVENS BEREIDEN WIJ EEN SELECTIE VAN VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE GERECHTEN. ONZE BEDIENING DOET ER ALLES AAN OM U EEN FIJNE BELEVING TE GEVEN!

BIJ ONS PROEFT U SMAKEN, ZOALS SMAKEN HOREN TE ZIJN.

EET SMAKELIJK!

SEHR GEEHRTER GAST,







HERZLICH WILLKOMMEN BEI RESTAURANT CHABOT.

WIR SORGEN BEI KLOEG COLLECTION GERNE DAFÜR, DASS SIE EIN (H)ERRLICHEN ABEND GENIESSEN KÖNNEN. WIR WÄHLEN PRODUKTE MIT ANERKANNTEM GÜTEZEICHEN, DAMIT WIR SICHER SIND DASS DIESE NACHHALTIG ANGEBAUT, GEVANGEN ODER KULTIVIERT WURDEN. ZUM SCHLUSS BEREITEN WIR AUCH EINE AUSWAHL AN VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTEN ZU. UNSER SERVICEPERSONAL TUT ALLES, UM IHNEN EIN ANGENEHMES ERLEBNIS ZU BEREITEN!

BEI UNS ERLEBEN SIE, WIE PURER GESCHMACK SEIN SOLL.

GUTEN APPETIT!

KLOEG COLLECTION'S SIGNATURE DISH

-  **BETER LEVEN KEURMERK**
-  **ZEEUWS STREEKPRODUCT**
-  **VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS**
-  **BIOLOGISCH**
-  **VEGETARISCH**
-  **VEGANISTISCH**



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

VOORGERECHTEN

14,50

MOSSELSOEP

MET FORELKUIT EN DILLE OLIE



RUNDERMUIS

MET PISTACHE, SHIITAKE EN BASILICUM



GEROOKTE ZALM

MET AARDPEER, CITROEN EN MAYONAISE
VAN SCHAALDIEREN



SASHIMI VAN KINGFISH

MET RIJST, LIMOENBLAD EN RODE PEPER



GEITENKAAS RAVIOLI

MET POMPOEN EN SALIE



EENDENBOUT

MET RADICCHIO, PASTINAAK
EN KARNEMELK



RODE BIET

MET APPEL EN BLEEKSELDERIJ



**AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN
GESERVEERD MET BROOD**

EXTRA (5,50)

BROODMANDJE

BROOD MET OLIJFOLIE EN BOTER

VORSPEISEN

14,50

MUSCHELSUPPE

MIT FORELLENROGEN UND DILLÖL

RINDERMAUS

MIT PISTAZIEN, SHIITAKE UND BASILIKUM

GERÄUCHERTER LACHS

MIT TOPINAMBUR, ZITRONE UND
MAYONNAISE VON KREBSTIEREN

SASHIMI VON KINGFISH

MIT REIS, LIMETTENBLATT UND CHILI PFEFFER

ZIEGENKÄSE-RAVIOLI

MIT KÜRBIS UND SALBEI

ENTENBEIN

MIT RADICCHIO, PASTINAKEN
UND BUTTERMILCH

ROTE BETE

MIT APPEL UND SELLERIE

**ALLE UNSERE VORSPEISEN WERDEN
MIT BROT SERVIERT**

EXTRA (5,50)

BROTKORB

BROT MIT OLIVENÖL UND BUTTER

STEL ZELF UW 3-GANGENMENU SAMEN VOOR **44,50 P.P.**

**HEEFT U BEPAALDE ALLERGIEËN EN/OF DIETWENSEN? GEEF HET DOOR AAN ONZE
BEDIENING ZODAT DE KEUKEN HIER REKENING MEE KAN HOUDEN.**

**HABEN SIE ALLERGIEN ODER DIÄTVORSCHRIFTEN? BITTE INFORMIEREN SIE UNSER
PERSONAL, DAMIT DIE KUCHE DIESE BERUICKSICHTIGEN KANN.**



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

HOOFDGERECHTEN

27,50

ROULEAUX VAN ZEEBAARS EN

GAMBA

MET POMMES GRATIN, ZUURKOOL, ARTISJOK
EN BEURRE BLANC
MET ZWARTE PEPER



BUIKSPEK

MET GEROOKTE AARDAPPEL,
SPRUITEN EN MOSTERD



LENGFILET

MET AARDAPPEL MOUSSELINE,
KNOLSELDERIJ EN WATERKERS



EENDENBORST

MET GEKONFIJTE AARDAPPEL, RODE KOOL,
SINAASAPPEL EN KARDEMON



BLOEMKOOL

MET PARELGORT, PARMEZAAN
EN GROENTEN DEMI-GLACÉ



BOSPEEN

MET ZWARTE LINZEN, GROENE CURRY
EN CASHEW



BIJGERECHTEN

 *POMMES GRATIN

6,5

 *FRIET MET MAYONAISE

6,5

 *RODE KOOL MET APPEL

6,5

HAUPTGERICHTE

27,50

ROULEAUX VOM WOLFSBARSCH UND DER GARNELE

MIT POMMES GRATIN, SAUERKRAUT,
ARTISCHOCKE UND BEURRE BLANC MIT
SCHWARZEM PFEFFER

SCHWEINEBAUCH

MIT GERÄUCHERTEN KARTOFFELN,
SPROSSEN UND SENF

LÄNGE FILET

MIT KARTOFFELMOUSSELINE,
SELLERIE UND BRUNNENKRESSE

ENTENBRUST

MIT KANDIERTEN KARTOFFELN, ROTKOHL,
ORANGE UND KARDAMOM

BLUMENKOHL

MIT GRAUPEN, PARMESAN
UND GEMÜSE-DEMI-GLACÉ

BÜNDEL KAROTTEN

MIT SCHWARZEN LINSEN, GRÜNEM CURRY
UND CASHEWNÜSSEN

BEILAGEN

*POMMES GRATIN 

*POMMES MIT MAYONNAISE 

*ROTKOHL MIT APPEL 



KLOEG COLLECTION
★★★★



RESTAURANT
Chabot

NAGERECHTEN

9,50

KAAS

SELECTIE VAN KAZEN
MET EEN ROZIJNBROODJE



PANNA COTTA VAN KOFFIE

MET SMAKEN VAN CRANBERRY
EN HAZELNOOT



PARFAIT VAN OLIJFOLIE

MET SMAKEN VAN AMANDEL
EN DUINDOORN



GEOCHEERDE PEER

MET SMAKEN VAN SPECULAAS,
CHOCOLADE EN YUZU

KOUDE SABAYON

MET SMAKEN VAN SINAASAPPEL
EN CRÈME FRAÎCHE

DESSERTS

9,50

KÄSE

AUSWAHL AN KÄSESORTEN
MIT ROSINENBRÖTCHEN

KAFFEE PANNA COTTA

MIT CRANBERRY-AROMEN
UND HASELNUSS

OLIVENÖLPARFAIT

MIT MANDELGESCHMACK
UND SANDDORN

POCHIERTE BIRNE

MIT AROMEN VON SPEKULATIUS,
SCHOKOLADE UND YUZU

KALTER SABAYON

MIT ORANGENAROMEN
UND CRÈME FRAÎCHE

**AL ONZE GERECHTEN WORDEN MET ZOVEEL MOGELIJK ZORG
SAMENGESTELD EN BEREID.**

**ONS KEUKENTEAM GEBRUIKT VERSE EN ZOVEEL ALS MOGELIJK BIOLOGISCHE
PRODUCTEN EN KOOKT MET DE SEIZOENEN MEE.**

**ALLE UNSERE GERICHTE WORDEN MET GROSSTMÖGLICHER SORGFALT
ZUSAMMENGESTELLT UND ZUBEREITET.**

**UNSER KÜCHENTEAM VERWENDET MÖGLICHSST FRISCHE UND BIOLOGISCHE
PRODUKTE UND KOCHT MIT DEN JAHRESZEITEN.**

Team Restaurant Chabot



KLOEG COLLECTION
★★★★