



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 GEKWEET, 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 ANERKANNTM GÜTEZEICHEN, DAMIT WIR SICHER SIND DASS DIESE NACHHALTIG ANGEBAUT, GEFANGEN 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!

- ★ BETER LEVEN KEURMERK
- 📍 ZEEUWS STREEKPRODUCT
- 🐟 VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS
- 🍏 BIOLOGISCH
- 🌿 VEGETARISCH
- 🌿 VEGANISTISCH



VOORGERECHTEN

15,-

(GESERVEERD MET BROOD)

ZEEUWSE VISSOEP

MET GEBAKKEN VIS, FORELKUIT
EN ZEEBANAAN



RUNDER TATAKI

MET CRÈME VAN EIGEEL EN NORI, VINAIGRETTE
VAN PAPRIKA EN KROKANT VAN PAPRIKA
MET INGELEGDE JALAPEÑO



WIJTING

LANGZAAM GEGAARD, MET CRÈME VAN
WINTERPEEN, OLIE VAN WATERKERS,
VINAIGRETTE VAN MANDARIJN EN
POMPOENPITTEN PRALINÉ



GEROOKTE EENDENBORST

MET CRÈME VAN AARDPEER, AARDPEER KROKANT,
VINAIGRETTE VAN GEROOSTERDE VANILLE EN
GEDROOGDE PRUIM

SCHOLFFILET

LICHT GEROOKT, MET CREME VAN BLOEMKOOL,
BLOEMKOOLROOSJES, VINAIGRETTE VAN
BEURRE NOISETTE EN GRANAATAPPEL
EN GEROOSTERDE AMANDELEN



CREMEUX VAN UI

MET KROKANT VAN PARMEZAAN, GEKONFIJTE
ZILVERUITJES, OLIE VAN LIMOENBLAD,
POEDER VAN TIJM



RODE BIET

MET GEBRANDE GRAPEFRUIT, VINAIGRETTE
VAN BOCKBIER, TUINKERSOLIE EN
GEPOFTE LIJNZAAD

EXTRA BROOD

MET OLIJFOLIE EN BOTER
5,50

VORSPEISEN

15,-

(MIT BROT SERVIERT)

ZEEUWSE FISCHSUPPE

MIT GEBRATENEM FISCH, FORELLENKAVIAR
UND MEERESBANANE

RINDER-TATAKI

MIT EIGELBCREME UND NORI, PAPRIKAVINAIGRETTE
UND KNUSPRIGEM PAPRIKA
MIT EINGELEGTER JALAPEÑO

WITTLING

LANGSAM GEGART, MIT CREME AUS
WINTERMÖHRE, BRUNNENKRESSEÖL,
MANDARINEN-VINAIGRETTE UND
KÜRBISKERN-PRALINÉ

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

MIT TOPINAMBURCREME, KNUSPRIGEM
TOPINAMBUR, VINAIGRETTE AUS GERÖSTETER
VANILLE UND GETROCKNETER PFLAUME

SCHOLLENFILET

LEICHT GERÄUCHERT, MIT BLUMENKOHLCREME,
BLUMENKOHLRÖSCHEN,
BEURRE-NOISETTE-VINAIGRETTE, GRANATAPPEL
UND GERÖSTETEN MANDELN

CREMEUX VON ZWIEBEL

MIT KNUSPRIGEM PARMESAN, KONFIERTEN
SILBERZWIEBELN,
LIMETTENBLÄTTERÖL UND THYMIAMPULVER

ROTE BETE

MIT GEBRANNTER GRAPEFRUIT,
BOCKBIER-VINAIGRETTE,
GARTENKRESSEÖL UND GEPUFFTEM LEINSAMEN

EXTRA BRÖTKORB

MIT OLIVENÖL UND BUTTER
5,50

STEL ZELF UW **3-GANGENMENU** SAMEN VOOR **49,50 P.P.**

**HEEFT U BEPAALDE ALLERGIEËN EN/OF DIEETWENSEN? 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.**

HOOFDGERECHTEN

29,50

WILD ZWIJN FILET

MET CREME VAN AARDAPPEL, SCHORSENEREN,
DUXELLE EN JUS VAN RODE WIJN
EN ZWARTE BESEN

ROODBAARSFILET

MET RISOTTO VAN PARELGORT, GESAUTEERDE
VENKEL EN SAUS VAN STRANDKRABBen

PARELHOENFILET

MET POMMES FONDANT, RODE KOOL EN SAUS
VAN PARELHOEN MET DONKERE CHOCOLADE

SCHELVIS FILET

MET ORECCHIETTE, RUCOLA, PANGRATTATO
EN PETERSELIE

KNOLSELDERIJ

GEGAARD IN OLIE VAN KOFFIE, MET GEROOKTE
SHIITAKE, TAPENADE VAN GROENE OLIJF EN
PISTACHE EN SAUS VAN ZUURKOOL

GEGLACEERDE SPRUITEN

MET ZOETE AARDAPPEL, GEMBER-DASHI, FURIKAKE
VAN ZWARTE KNOFLOOK EN
GEPEKELDE SPRUITENBLAD



HAUPTGERICHTE

29,50

WILDSCHWEINFILET

MIT KARTOFFELCREME, SCHWARZWURZEL,
DUXELLES UND JUS AUS ROTWEIN UND
SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

ROTBARSCHFILET

MIT GRAUPENRISOTTO, SAUTIERTEM FENCHEL
UND STRANDKRABBen-SAUCE

PERLHUHNFILET

MIT POMMES FONDANT, ROTKOHL UND
PERLHUHNSAUCE MIT DUNKLER SCHOKOLADE

SHELLFISCHFILET

MIT ORECCHIETTE, RUCOLA, PANGRATTATO
UND PETERSILIE

KNOLLENSELLERIE

IN KAFFEEÖL GEGART, MIT GERÄUCHERTER SHIITAKE,
TAPENADE AUS GRÜNEN OLIVEN UND PISTAZIEN UND
SAUERKRAUTSAUCE

GLASIERTE ROSENKOHL

MIT SÜSSKARTOFFEL, INGWER-DASHI, FURIKAKE
AUS SCHWARZEM KNOBLAUCH
UND EINGELEGTEM ROSENKOHLBLATT

BIJGERECHTEN



RISOTTO VAN PARELGORT

6,5



FRIET MET MAYONAISE

6,5

SCHORSENEREN MET DUXELLE

6,5



SALADE RODE BIET
MET VINAIGRETTE VAN BOCKBIER

5,5

BEILAGEN

RISOTTO AUS PERLGRAUPEN



POMMES FRITES MET MAYONNAISE



SCHWARZWURZEL MET DUXELLES

ROTE-BETE-SALAT

MIT BOCKBIER-VINAIGRETTE





RESTAURANT
Chabot

NAGERECHTEN

10,-

KAAS

SELECTIE VAN KAZEN
MET EEN ROZIJBROODJE

SPECULOOS

IJS VAN SPECULOOS MET STOOFPPEER, GEL VAN YUZU
EN CHOCOLADE CRUMBLE

GRAND MARNIER

CHANTILLY VAN GRAND MARNIER MET LUIKSE WAFEL,
VANILLE IJS MET BLOEDSINAASAPPEL, GEKONFIJTE
SINAASAPPELSCHIL EN KAREMEL VAN SINAASAPPEL

SABAYON VAN STOUT BIER

MET IJS VAN ZOETHOUT, BROWNIE MET
GEKAREMELISEERDE WALNOOT EN VINAIGRETTE VAN
KWEPEER

SESAM

MOUSSE VAN SESAM MET KOFFIE KAREMEL, IJS VAN
KOFFIE EN MISO, KUMQUAT EN FILOKROKANT MET
SESAM



DESSERTS

10,-

KÄSE

AUSWAHL AN KÄSESORTEN
MIT ROSINENBRÖTCHEN

SPECULOOS

SPEKULATIUS-EIS MIT GESCHMORTER BIRNE, YUZU-
GEL UND SCHOKOLADENCRUMBLE

GRAND MARNIER

GRAND-MARNIER-CHANTILLY MIT LÜTTICHER
WAFEL, VANILLEEIS MIT BLUTORANGE, KANDIERTER
ORANGENSCHALE UND ORANGENKAREMEL

SABAYON MIT STOUT-BIER

MIT SÜSSHOLZEIS, BROWNIE MIT KAREMELISIERTER
WALNUSS UND
QUITTENVINAIGRETTE

SESAM

SESAMMOUSSE MIT KAFFEE-KAREMEL, KAFFEE-MISO-
EIS, KUMQUAT UND FILOTEIG-KROKANT MIT SESAM

**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 MÖGLICHEST FRISCHE UND BIOLOGISCHE
PRODUKTE UND KOCHT MIT DEN JAHRESZEITEN.**

Team Restaurant Chabot



KLOEG COLLECTION
★★★★

VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP

7,5

GEROOKTE ZALM MET
CRÈME VAN WINTERPEEN, POMPOENPITJES EN
MANDARIJNVINAIGRETTE

9,-

CARPACCIO, RUCOLA, GEPOFTE LIJNZAAD EN
VANILLE-VINAIGRETTE

9,-

HOOFDGERECHTEN

STUKJE WITVIS MET ZOETE AARDAPPEL
EN RODE BIET

13,-

KROKANTE KIP MET ZOETE AARDAPPEL
EN RODE KOOL

13,-

PASTA MET GROENTE EN TOMATENSAUS

11,5

KROKET **OF** KAASSOUFFLÉ **OF**
FRIKANDEL MET FRIET, APPELMOES
EN SALADE

9,-

DESSERTS

SURPRISE BEKER
MET 2 BOLLETJES IJS EN SLAGROOM
(AARDBEI/VANILLE)

6,-

BROWNIE MET NOTEN EN SPECULOOS IJS

7,5

FÜR DIE KINDER BIS 12 JAHRE

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE

GERÄUCHERTER LACHS MIT
CREME AUS WINTERKAROTTE, KÜRBISKERNEN UND
MANDARINEN-VINAIGRETTE

CARPACCIO, RUCOLA, GEPUFFTER LEINSAMEN UND
VANILLE-VINAIGRETTE

HAUPTGERICHTEN

STÜCK WEISSFISCH MIT SÜSSKARTOFFEL
UND Roter Bete

KNUSPRIGES HÄHNCHEN MIT SÜSSKARTOFFEL
UND ROTKOHl

NUDELN MIT GEMÜSE UND TOMATENSAUCE

KROKETTE **ODER** KÄSEAUFLAUF **ODER**
FRIKANDEL MIT POMMES, APFELSOSSE
UND SALAT

NACHSPEISEN

ÜBERRASCHUNGSBECHER
MIT 2 KUGELN EIS UND SCHLAGSAHNE
(ERDBEERE/VANILLE)

BROWNIE MIT NÜSSEN UND SPEKULATIUSeIS

stel zelf uw **3-gangen kindermenu** samen voor **22,50**

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 **HUISGEMAAKTE VISSOEP**
GESERVEERD MET BROOD

12,5

BROODJE GEROOKTE EENDENBORST
MET SLA, GEDROOGDE PRUIJEN, RODE BIET
EN VINAIGRETTE VAN VANILLE

13,95

BROODJE LICHT GEROOKTE SCHOLFILET
MET GEROOSTERDE AMANDELEN, MESCLUN,
VINAIGRETTE VAN BEURRE NOISETTE

13,95

 **BROODJE HEVRE**
(GEWASSEN KORSTKAAS)
MET KWEEPEER COMPOTE, GEPOFTE
LIJNZAAD EN MESCLUN

13,95

UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS

12,5

 **SALADE RODE BIET**
MET GRAPEFRUIT, TUINKERS OLIE,
GEKARAMELISEERDE WALNOOT EN
GEKONFIJTE ZILVERUI

14,5

 **SALADE LANGZAAM GEGAARDE WIJTING**
MET MANDARIJN VINAIGRETTE,
GEROOSTERDE POMPOEN PIT EN CRÈME VAN
WINTERPEEN

14,5

★ **SALADE TATAKI VAN RUND**
MET INGELEGDE JALAPEÑOS, VINAIGRETTE
VAN PAPRIKA, KROKANT VAN GEROOKTE
PAPRIKA

14,5

SNACKS & BITES

RUNDVLEES BITTERBALLEN (8 ST.) 8,5
MET MOSTERD

 **GROENTE BITTERBALLEN (8 ST.)** 8,5
MET MOSTERD

 **CHILLI CHEESE NUGGETS (10ST.)** 9,-

 **KAASTENGELS (8 ST.)** 9,-

 **SCHAALTJE OLIJVEN** 4,-

KAASPLANKJE 14,5
4 SOORTEN KAAS MET BROOD

FUETPLANK 9,5
3 SOORTEN FUET MET
CORNICHONS

APPELGEBAK 5,-

MET SLAGROOM
+0,50

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE SERVIERT MIT BROD	12,5
BRÖTCHEN MIT ENTENBRUST MIT SALAT, GETROCKNETEN PFLAUMEN, ROTER BETE UND VANILLE-VINAIGRETTE	13,95
BRÖTCHEN MIT LEICHT SCHOLLENFILET MIT GERÖSTETEN MANDELN, MESCLUN UND BEURRE-NOISETTE-VINAIGRETTE	13,95
 BRÖTCHEN MIT HEVRE (GEWASCHENE RINDE-KÄSE) MIT QUITTENKOMPOTT, GEPUFFTEM LEINSAMEN UND MESCLUN	13,95
STRAMMER MAX MIT SCHINKEN UND/ODER KÄSE	12,5
 ROTE-BETE-SALAT MIT GRAPEFRUIT, KRESSEÖL, KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND KONFIERTEN SILBERZWIEBELN	14,5
 SALAT MIT LANGSAM GEGARTER WITTLING MIT MANDARINEN-VINAIGRETTE, GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND WINTERKAROTTENCREME	14,5
★ SALAT MIT RIND-TATAKI MIT EINGELEGTE JALAPEÑOS, PAPRIKA- VINAIGRETTE UND KNUSPRIGEM GERÄUCHERTEM PAPRIKAELEMENT	14,5

SNACKS & BITES

RINDFLEISCH-BITTERBALLEN (8 STK.) MIT SENF	8,5
 GEMÜSE-BITTERBALLEN (8 STK.) MIT SENF	8,5
 CHILI-CHEESE-NUGGETS (10 STK.)	9,-
 KÄSE-STANGEN (8 STK.)	9,-
 SCHÄLCHEN OLIVEN	4,-
KÄSEPLATTE 4 KÄSEORTEN MIT BROD	14,5
FUET-PLATTE 3 SORTEN FUET MIT CORNICHONS	9,5

APFELKUCHEN 5,-

**MIT SCHLAGSAHNE
+0,50**