



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, 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**



KLOEG COLLECTION  
★★★★



RESTAURANT  
**Chabot**

## VOORGERECHTEN

15,-

(GESERVEERD MET BROOD)

### ZEEUWSE VISSOEP

MET GEBAKKEN VIS, FORELKUIT  
EN ZEEBANAAN

### RILETTE VAN PARELHOEN

MET YOGHURT-KERRIE CRÈME, REDMEAT RADIJS,  
ROODLOF, KROKANTE MOSTERD  
EN MANDARIJN

### KOKKELS EN MESHEFT

GEBAKKEN IN KNOFLOOKBOTER MET  
LAVAS EN LIMOENZEST

### TARTAAR VAN SUCADE

LANGZAAM GEGAARD MET CRÈME VAN  
PASTINAAK, VIERGE VAN KAPPERTJES EN  
MAYONAISE VAN BIESLOOK

### KINGFISH CEVICHE

MET SMAKEN VAN BERGAMOT EN WITLOF,  
PARELS VAN DILLE EN SESAMOLIE

### GROENE ASPERGES

MET BURRATA, PISTACHE EN OLIE VAN  
CRISPY CHILLI

### HUMMUS

MET GEROOSTERDE COURGETTE, FRISÉE, GROENE  
OLIJVEN EN GEROOSTERDE CHERRY TOMAATJES

### EXTRA BROOD

MET OLIJFOLIE EN BOTER  
5,50



### ZEELÄNDISCHE FISCHSUPPE

MIT GEBRATENEM FISCH, FORELLENKAVIAR  
UND SEEBANANE

### PERLHUHN-RILLETES

MIT JOGHURT-CURRY-CREME, RED-MEAT-  
RADIESCHEN, ROTEM CHICORÉE, KNUSPRIGEM SENF  
UND MANDARINE

### HERZMUSCHELN UND

### SCHWERTMUSCHELN

IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN MIT  
LIEBSTÖCKEL UND LIMETTENZESTE



### TATAR VON DER RINDERSCHULTER

LANGSAM GEGART MIT PASTINAKENCREME,  
KAPERN-VIERGE UND  
SCHNITTLAUCHMAYONNAISE



### KINGFISH CEVICHE

MIT AROMEN VON BERGAMOTTE UND  
CHICORÉE, PERLEN AUS DILL UND SESAMÖL



### GRÜNER SPARGEL

MIT BURRATA, PISTAZIEN UND  
CRISPY-CHILI-ÖL



### HUMMUS

MIT GERÖSTETER ZUCCHINI, FRISÉE, GRÜNEN  
OLIVEN UND GERÖSTETEN CHERRY TOMATEN

### EXTRA BROT

MIT OLIVENÖL UND BUTTER  
5,50

STEL ZELF UW 3-GANGENMENU SAMEN VOOR 49,50 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

29,50

### **BRASVAR VARKENFILET**

MET LAK VAN GEBRANDE APPEL, KRIEL  
AARDAPPELTJES,  
DOPERWTEN EN JUS VAN MOSTERD



### **ZEEBAARSFILET**

MET MOUSSELINE VAN AARDAPPEL, PREI, DILLE OLIE  
EN BEURRE BLANC MET KOKKELS

### **DIAMANTHAAS**

MET POMMES ANNA, GEROOSTERDE WORTELS EN  
BEARNAISESAUS

### **PULPO**

MET AARDAPPEL SPIRELLI, SALSA VERDE,  
GEBRANDE PADRON PEPERS EN SOYA BOONTJES

### **MEIRAAP**

MET KRIEL, TUINBONEN EN JUS VAN  
ZWARTE KNOFLOOK

### **GEGLACEERDE DAIKON**

MET UDON NOODLES, PEULTJES, SAUS VAN  
MISO EN SUGARSNAPS EN  
GEROOSTERDE PINDA'S

## BIJGERECHTEN



**POMMES ANNA**

6,5



**FRIET MET MAYONAISE**

6,5



**GEROOSTERDE WORTELS  
MET BEARNAISESAUS**

6,5



**GROENE SALADE  
MET GROENE ASPERGES,  
OLIJVEN EN GEROOSTERDE  
CHERRYTOMAATJES**

5,5



KLOEG COLLECTION  
★★★★

## HAUPTGERICHTE

29,50

### **BRASVAR-SCHWEINEFILET**

MIT LACK VON GEBRANNTM APFEL,  
DRILLINGKARTOFFELN,  
ERBSEN UND SENFJUS

### **WOLFSBARSCHFILET**

MIT KARTOFFELMOUSSELINE, LAUCH, DILLÖL UND  
BEURRE BLANC MIT HERZMUSCHELN

### **DIAMANTHAAS (RINDERSTEAK)**

MIT POMMES ANNA, GERÖSTETEN KAROTTEN UND  
BÉARNAISESAUCE

### **PULPO (OKTOPUS)**

MIT KARTOFFEL-SPIRELLI, SALSA VERDE,  
GEBRANNTEN PADRÓN-PAPRIKA UND SOJABOHNEN

### **MAIRÜBE**

MIT DRILLINGEN, DICKEN BOHNEN UND JUS VON  
SCHWARZEM KNOBLAUCH

### **GLASIERTER DAIKON-RETTICH**

MIT UDON-NUDELN, ZUCKERSCHOTEN,  
MISOSAUCE, ZUCKERERBSEN UND  
GERÖSTETEN ERDNÜSSEN

## BEILAGEN

**POMMES ANNA**



**POMMES FRITES MET MAYONNAISE**



**GERÖSTETE KAROTTEN  
MIT BÉARNAISESAUCE**



**GRÜNER SALAT  
MIT GRÜNEM SPARGEL,  
OLIVEN UND GERÖSTETEN  
CHERRYTOMATEN**





RESTAURANT  
**Chabot**

## NAGERECHTEN

10,-

### KAAS

SELECTIE VAN KAZEN  
MET EEN ROZIJNBROODJE

### GEBRANDE ANANAS

MET PANDAN CAKE, RIJSTPAP, KOKOS IJS EN  
GRANOLA VAN KOKOS

### CITROENSORBET

MET CREMEUX VAN WITTE CHOCOLADE,  
LEMON CURD EN BASILICUM

### HONING IJS

MET SCHUIM VAN RABARBER EN YOGHURT  
EN CRUMBLE VAN MERINGUE  
EN AMANDEL

### BASQUE BURNT CHEESECAKE

MET CREME VAN APPEL EN  
KARAMEL VAN CALVADOS

## DESSERTS

10,-

### KÄSE

AUSWAHL AN KÄSESORTEN  
MIT ROSINENBROT

### GEBRANNT ANANAS

MIT PANDAN-KUCHEN, MILCHREIS, KOKOSEIS  
UND KOKOS-GRANOLA

### ZITRONENSORBET

MIT WEISSCHOKOLADEN-CRÉMEUX,  
LEMON CURD UND BASILIKUM

### HONIGEIS

MIT RHABARBER-JOGHURT-  
SCHAUM UND  
BAISER-MANDEL-CRUMBLE

### BASQUE BURNT CHEESECAKE

MIT APFELCREME UND  
CALVADOS-KARAMEL



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  
★★★★



RESTAURANT  
**Chabot**

## VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

### VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP 7,5

GEROOKTE ZALM, FRISÉE,  
CHERRY TOMATEN EN  
MAYONAISE VAN BIESLOOK 9,5

CARPACCIO, CHERRY TOMATEN,  
PARMEZAANSE KAAS EN  
MAYONAISE VAN BIESLOOK 9,5

### HOOFDGERECHTEN

STUKJE WITVIS MET KRIELTJES EN  
GEROOSTERDE WORTELS 14,5

BIEFSTUK MET KRIELTJES EN  
GEROOSTERDE WORTELS 14,5

PASTA MET GROENTE EN TOMATENS AUS 11,5

KROKET **OF** KAASSOUFFLÉ **OF**  
FRIKANDEL MET FRIET, APPELMOES  
EN SALADE 9,5

### DESSERTS

SURPRISE BEKER  
MET 2 BOLLETJES IJS  
(AARDBEI/VANILLE)  
EN SLAGROOM 6,-

CHEESECAKE MET AARDBEINIJS 8,-

## FÜR DIE KINDER BIS 12 JAHRE

### VORSPEISEN

TOMATENSUPPE

GERÄUCHERTER LACHS, FRISÉESALAT,  
CHERRY TOMATEN UND  
SCHNITTLAUCHMAYONNAISE

CARPACCIO, CHERRY TOMATEN,  
PARMESANKÄSE UND  
SCHNITTLAUCHMAYONNAISE

### HAUPTGERICHTEN

STÜCK WEISSFISCH MIT DRILLINGEN UND  
GERÖSTETEN KAROTTEN

RINDERSTEAK MIT DRILLINGEN UND  
GERÖSTETEN KAROTTEN

NUDELN MIT GEMÜSE UND TOMATENS AUCE

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

### NACHSPEISEN

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

KÄSEKUCHEN MIT ERDBEEREIS

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



KLOEG COLLECTION  
★★★★



## RESTAURANT Chabot

### LUNCH

-  **HUISGEMAAKTE VISSOEP** 12,5  
GESERVEERD MET BROOD
-  **RAMEN SOEP** 13,5  
MET UDON NOODLES, SUGAR SNAPS  
EN GEROOSTERDE PINDA'S
-  **KOKKELS EN MESHEFT** 14,5  
GEBAKKEN IN BOTER MET LAVAS,  
GESERVEERD MET BRIOCHEBROOD
- PARELHOEN RILETTE OP BROOD** 14,5  
MET MESCLUN, KROKANTE MOSTERD EN  
MANDARIJN VINAIGRETTE
- BROODJE PULPO** 14,5  
MET SALSA VERDE, MESCLUN EN  
PADRON PEPEERS
-  **BROODJE HUMMUS** 14,5  
MET GEROOSTERDE COURGETTE,  
GROENE OLIJVEN EN CHERRYTOMAAT
- UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS** 14,5
-  **SALADE GROENE ASPERGE** 15,5  
MET BURATA, PISTACHE EN  
CRISPY CHILI OLIE
- SALADE MET TARTAAR VAN SUKADE** 15,5  
MET WITLOF, REDMEAT RADIJS EN  
VIERGE VAN KAPPERTJES
- SALADE KINGFISH** 15,5  
MET ZOETZURE GROENTEN, MAYONAISE  
VAN BIESLOOK EN SESAMOLIE

### 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**

BIOLOGISCH   
VEGETARISCH   
VEGAN 



KLOEG COLLECTION  
★★★★

★ BETER LEVEN KEURMERK  
 STREEKPRODUCT  
 DUURZAAM GEKWEekte VIS



## RESTAURANT Chabot

### LUNCH

-  **HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE** 12,5  
SERVIERT MIT BROT
-  **RAMEN-SUPPE** 13,5  
MIT UDON-NUDELN, ZUCKERSCHOTEN  
UND GERÖSTETEN ERDNÜSSEN
-  **HERZMUSCHELN UND SCHWERTMUSCHELN** 14,5  
IN BUTTER MIT LIEBSTÖCKEL GEBRATEN,  
SERVIERT MIT BRIOCHE
- PERLHUHN-RILLETTE AUF BROT** 14,5  
MIT MESCLUN, KNUSPRIGEM SENF  
UND MANDARINEN-VINAIGRETTE
- PULPO-BRÖTCHEN** 14,5  
MIT SALSA VERDE, MESCLUN  
UND PADRÓN-PFEFFER
-  **HUMMUS-BRÖTCHEN** 14,5  
MIT GERÖSTETER ZUCCHINI,  
GRÜNEN OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN
- STRAMMER MAX MIT** 14,5  
**SCHINKEN UND/ODER KÄSE**
-  **SALAT MIT GRÜNEM SPARGEL** 15,5  
MIT BURRATA, PISTAZIEN  
UND KNUSPRIGEM CHILIÖL
- SALAT MIT RINDERTATAR (SCHMORSTÜCK)** 15,5  
MIT CHICORÉE, RED-MEAT-RETTICH  
UND KAPERN-VIERGE
- KINGFISH-SALAT** 15,5  
MIT SÜSS-SAUER EINGELEGTEM GEMÜSE,  
SCHNITTLAUCH-MAYONNAISE UND SESAMÖL

### SNACKS & BITES

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

**APFELKUCHEN 5,-**

**MIT SCHLAGSAHNE  
+0,50**

BIOLOGISCH   
VEGETARISCH   
VEGAN 



KLOEG COLLECTION  
★★★★

★ BETER LEVEN KEURMERK  
 STREEKPRODUCT  
 DUURZAAM GEKWEekte VIS