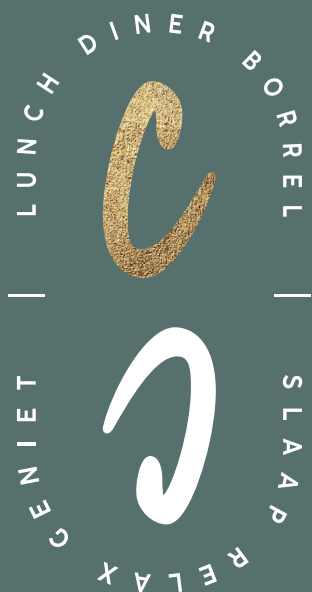




BRASSERIECHAPTER.NL

Chapter

BRASSERIE | HOTEL

GROEPEN

DINEREN VANAF 17:00

CHAPTER

02

diner.bij.chapter

3 GERECHTEN EN DESSERT VOOR €45,00

1...2...3...4 dineren bij Chapter!

Met het Chapter 4-concept geniet je van 4 gangen, inclusief een dessert voor maar €45,00. Kies van elke gang het gerecht dat jou het lekkerst lijkt. Liever minder dan 4 gangen? Je kunt gerechten ook los bestellen voor maar €14,00 en €10,00 voor een dessert. Kies smakelijk!

 Vegetarisch

STARTER

BROOD

olijven-tomaten tapenade, boter, fleur du sel €7,50

CHARCUTERIE CHAPTER

rookamandelen, cornichons €14,00
truffelmayonaise, brioche toast

GANG 1

ZALM SASHIMI

gemarineerde mango, tay soy dressing, wakame, edamame, togarashi mayonaise, furikake

KOREAN "YUKHOE" STEAK TARTAAR

gochujang mayonaise, nashipeer, sesam, crème van eidooier, cassave

BURRATA

pistache, sumak, bosbessen, rode biet, chioggia biet, dressing van sinaasappel en dragon

GEROOKTE EENDENBORSTFILET

pompoen chutney, gemarineerde paddenstoelen, pecannoot, Pedro Ximenez

GANG 2

TRUFFELRISOTTO

paddenstoelen, parmezaanse kaas, bieslookolie, pijnboompitten, rucola

RENDANG CHAPTER

sajoer boontjes, goreng kentang, seroendeng, birambi chutney

BUIKSPEK

gekonfijte zuurkool met rozijnen crème van wortel, krokante aardappel, specerijen jus

KROKANTE SUSHI MET GEROOKTE MAKREEL

komkommer, citroen mayonaise, zoetzure rode ui, krokante quinoa

GANG 3

GEBAKKEN RUNDERBAVETTE

quiche lorraine, duxelle van paddenstoel, crème van pastinaak, jus van rode wijn en aceto balsamico

GEBAKKEN ZEEBAARS

crème van bataat en tonkaboon, witlof, zwarte knoflook beurre blanc, waterkers

TARTE TATIN VAN POMPOEN EN GEITENKAAS

abrikoos chutney, siroop van rode port en specerijen, pompoenpitten, kruidensla

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VAN KARDEMOM EN STERANIJS

gepocheerde abrikoos, hazelnoot ijs, pistache kletskop

BASQUE BURNT CHEESECAKE

gebrande peer, miso karamel, vanille ijs, olijfolie