

CHAPTER

02

dinner.at.chapter

3 DISHES AND DESSERT FOR €49,50

Dining at Brasserie Chapter is not only fun but also varied. With the Chapter 4 concept you can enjoy 4 courses, including a dessert for only €49,50. Just choose whatever you like from the list. The list goes from 'lighter' to somewhat 'heavier' dishes. Your taste determines what you eat and in what order. Would you rather have less than 4 courses? You can also order dishes separately.

3 GERICHTE UND NACHTISCH FÜR €49,50

Das Essen im Brasserie Chapter macht nicht nur Spaß, sondern ist auch abwechslungsreich. Mit dem Chapter 4-Konzept können Sie 4 Gänge inklusive Dessert für nur €49,50 genießen. Wählen Sie einfach aus der Liste aus, was Ihnen gefällt. Die Liste reicht von „leichteren“ bis hin zu etwas „schwereren“ Gerichten. Ihr Geschmack bestimmt, was Sie essen und in welcher Reihenfolge. Möchten Sie lieber weniger als 4 Gänge? Sie können Gerichte auch separat bestellen.



BRASSERIECHAPTER.NL



DINNER

FROM 17:00H

STARTER

 **BREAD** olive-tomato tapenade, butter, fleur du sel €7,50
BROT *oliven-tomaten-tapenade, butter, fleur du sel*

CHARCUTERIE smoked almonds, cornichons, €14,00
truffle mayonnaise, brioche toast
WÜSTWAREN *geräucherte mandeln, cornichons, trüffelmayonnaise, brioche-toast*

DISHES

CAN BE ORDERED SEPERATELY FOR €14,50
SEPARAT BESTELLBAR FÜR €14,50

•

SALMON SHASHIMI marinated mango, tay soy dressing, wakame, edamame, togarashi mayonnaise, furikake
LACHS-SASHIMI *marinierte Mango, Tay-Soja-Dressing, Wakame, Edamame, Togarashi-Mayonnaise, Furikake*

ROASTED REDFISH almond, Granny Smith, radish, lime, vadouvan mayonnaise
GERÖSTETER ROTBARSCH *Mandel, Granny Smith, Rettich, Limette, Vadouvan-Mayonnaise*

KOREAN “YUKHOE” STEAK TARTARE gochujang mayonnaise, nashi pear, sesame, egg yolk cream, cassava
KOREANISCHES “YUKHOE” STEAK-TARTAR *Gochujang-Mayonnaise, Nashi-Birne, Sesam, Eigelbcreme, Maniok*

 **BURRATA** pistachio, sumac, blueberries, beetroot, chioggia beetroot, orange and tarragon dressing
BURRATA *Pistazie, Sumach, Blaubeeren, Rote Bete, Chioggia-Rote Bete, Orangen-Estragon-Dressing*

SMOKED DUCK BREAST FILLET pumpkin chutney, marinated mushrooms, pecan, Pedro Ximenez
GERÄUCHERTES ENTENBRUSTFILET *Kürbis-Chutney, marinierte Pilze, Pekannuss, Pedro Ximenez*

••

CRISPY SUSHI

STEAK TARTARE truffle, chestnut mushroom, piccalilly, parmesan crumble, cornichons
STEAK-TARTAR *Trüffel, Kastanienpilz, Piccalilly, Parmesan-Streusel, Cornichons*

SMOKED MACKEREL cucumber, lemon mayonnaise, sweet and sour red onion, crispy quinoa
GERÄUCHERTE MAKRELE *Gurke, Zitronenmayonnaise, süß-saure rote Zwiebel, knuspriger Quinoa*

 **MISO AUBERGINE** sesame mayonnaise, gomasio, coriander, spring onion, daikon
MISO AUBERGINE *Sesammayonnaise, Gomasio, Koriander, Frühlingszwiebeln, Daikon*

 Vegetarian / Vegetarisch

••

 **TRUFFLE RISOTTO** mushrooms, parmesan cheese, chive oil, pine nuts, rocket
TRÜFFEL-RISOTTO *Pilze, Parmesankäse, Schnittlauchöl, Pinienkerne, Rucola*

RENDANG CHAPTER sajoer beans, goreng kentang, seroendeng, birambi chutney
RENDANG CHAPTER *Sajoer-Bohnen, Goreng Kentang, Seroendeng, Birambi-Chutney*

MUSSELS curry, coconut, lemongrass, red pepper, coriander, pak choi, bean sprouts, spring onion
MUSCHELN *Curry, Kokosnuss, Zitronengras, roter Pfeffer, Koriander, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln*

VICHYSOISE potato, leek, garlic croutons, pecorino romano, crispy bacon
VICHYSOISE *Kartoffel, Lauch, Knoblauchcroutons, Pecorino Romano, Knuspriger Speck*

KUNG PAO CAULIFLOWER ginger, peanut, spring onion, sechuan, chili, paprika coulis, crispy onion
KUNG PAO BLUMENKOHL *Ingwer, Erdnuss, Frühlings-zwiebeln, Szechuan, Chili, Paprikacoulis, knusprige Zwiebeln*

•••

BAKED BEEF BAVETTE quiche lorraine, mushroom duxelle, parsnip cream, red wine and balsamic vinegar jus
GEBACKENE RINDERBAVETTE *Quiche Lorraine, Pilz-Duxelles, Pastinakencreme, Rotwein- und Balsamico-Essig-Jus*

BAKED SEA BASS cream of sweet potato and tonka bean, chicory, black garlic beurre blanc, watercress
GEBACKENER WOLFSBARSCH *Creme aus Süßkartoffel und Tonkabohne, Chicorée, schwarze Knoblauch-Beurre Blanc, Brunnenkresse*

SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS sweet honey glaze, carrot slaw, puffed potato, flaming mustard mayo
SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS *süße Honigglasur, Karottensalat, Puffkartoffel, flammende Senfmayonnaise*

PORK BELLY candied sauerkraut with raisins cream of carrot, crispy potato, jus of spices
SCHWEINEBAUCH *kandierte Sauerkraut mit Rosinen, Karottencreme, knusprige Kartoffeln, Gewürzjus*

 **PUMPKIN AND GOAT CHEESE TARTE TATIN** apricot chutney, red port and spice syrup, pumpkin seeds, herb salad
KÜRBIS-ZIEGENKÄSE-TARTE TATIN *Aprikosen-Chutney, roter Portwein und Gewürzsirup, Kürbiskerne, Kräutersalat*

-

CHOICE OF FRIES AUSWAHL AN POMMES
fries *pommes* €4,00
vadouvan fries *vadouvan-pommes* €4,50

DESSERT

CAN BE ORDERED SEPERATELY €10,50
SEPARAT BESTELLBAR FÜR €10,50

CARDAMOM AND STAR ANISE CRÈME BRÛLÉE poached apricot, hazelnut ice cream, pistachio cracker
KARDAMOM-STERANIS-CRÈME BRÛLÉE *pochierte Aprikose, Haselnusseis, Pistaziencracker*

BASQUE BURNT CHEESECAKE roasted pear, miso caramel, vanilla ice cream, olive oil
BASKISCHER GEBRANNTER KÄSEKUCHEN *geröstete Birne, Miso-Karamell, Vanilleeis, Olivenöl*

BAILEYS CREMEUX caramelized white chocolate cream, coffee crisp, blood orange gel, blood orange ice cream
BAILEYS CREMEUX *karamellisierte weiße Schokoladencreme, Kaffee-Crisp, Blutorangel, Blutorangeneis*

CHAPTER COFFEE & FRIANDISES coffee or tea, various homemade friandises
Other coffee? +€1,50
CHAPTER KAFFEE & FRIANDIS *kaffee oder tee, verschiedene hausgemachte Friandis*
Anderer Kaffee? +€1,50

CHEESE BOARD WITH 5 CHEESES various garnishes, nut bread +€4,50
KÄSEBRETT MIT 5 KÄSESORTEN *verschiedene Beilagen, Nussbrot* +€4,50

