


# Chef's!

FOOD & DRINKS

## CHEF'S! DAILY FAVORITES 39.5

3-gangen verrassingsmenu van onze chef!

### SOUPS & BREAD

- Linzensoep** 9.5  
Linzen | chorizo schuim | naan | kruidige crème fraîche
- Pittige Wortelsoep V** 9.5   
Winterpeen | Spaanse peper | gember | kokosmelk | sinaasappel
- Local Chef's! Soup** 9.5  
Onze Chef's! vertellen je graag welke soep wij serveren

- Pinsa** 8  
Pinsa Romana | knoflookolie | Parmiggiano | pesto

- Pinsa Forestière** 9.5  
Pinsa Romana | kruidenolie | Parmiggiano | bospaddenstoelen

### SALADS

- Herfst Salade V** 15  
Stoofperen | blauwe kaas | venkel | kastanjes | notendressing

- Ganzenborst Salade** 15  
Gerookte ganzenborst | cranberry dressing | zoetzure rode ui | rode biet | radijs | radicchio

### DEADLIEST CATCH

- Heilbot** 26.5  
Pommes dauphine van knoflook en tijm | venkel | Pernod beurre blanc

- Chef's! Fish Signature** 27.5  
Onze Chef's! vertellen je graag welk stuk vis wij serveren

### APPETIZERS

- Beef Tataki** 14.5  
Rund | sesam | rode ui compote | wakame | Japanse mayonaise | gepofte wilde rijst

- Crabcake** 14.5  
Krabkoekjes | radijs | green goddess dressing | gingerbeer gelei

- Fritters V** 13.5  
Fritters | wortel | courgette | sinaasappel | home-made chilli saus

- Local Chef's! Starter** 13.5  
Onze Chef's! vertellen je graag welk voorgerecht wij serveren



### 'MEAT THE CHEF'S!'

- Bourgondisch Stoofpotje** 25  
Runder stoof | strudel van rodekool & appel | kastanje

- Hert** 27  
Postelein stamppot | wortelmix | amuse tomaat | Calvados jus

- Local Chef's! Meat Signature** 32.5  
Voor onze Meat Signature Dish gebruiken wij de lekkerste stukken vlees. Onze Chef's! vertellen je graag welk stuk vlees er vandaag op het menu staat. De Meat Signature wordt geserveerd met bijpassende garnituren.




# Chef's!

FOOD & DRINKS

## CHEF'S! DAILY FAVORITES 39.5

3-gangen verrassingsmenu van onze chef!

### VEGGIE



<b>Kaasfondue V</b>	20
Brood   champignon   paprika   courgette	
<b>Risotto V</b>	20
Pompoen   pepita's   bospaddenstoelen   schuim van oude kaas	
<b>Healthy Shoarma V</b>	20
Laugen bun   shoarma van oesterzwammen   home-made chili saus   cherry tomaat   rucola	

### ON THE SIDE

<b>Salade</b>	4
<b>Gemengde groenten</b>	4
<b>Zoete aardappel frites met truffelmayonaise</b>	5
<b>Frites met mayonaise</b>	5
<b>Loaded Fries Italy</b>	7.5
Truffelmayonaise   tomatencrumble   Parmigiano   rucola	
<b>Loaded Fries Mexico</b>	10.5
Pulled chicken   cheddar   salsa   guacamole   crème fraîche	

### ARE YOU COMFORTABLE?

<b>Royal Chef's! Burger</b>	19.5
100% Beef 180 gr.   brioche bun   truffelmayonaise   wrapped bacon   augurk   cheddar   frites	
<b>Extra Royal Chef's! Burger</b>	24.5
100% Beef 360 gr.   brioche bun   truffelmayonaise   wrapped bacon   augurk   cheddar   frites	
<b>Ribs</b>	23.5
Smokey BBQ ribs   groene salade   Bourbon lak   maïskolf   gepofte aardappel	
<b>Fish &amp; Chips</b>	22.5
Witvis   groene salade   zoetzure komkommer   rémoulade   frites	
<b>Beer Can Chicken</b>	24.5
Piepkuiken gemarineerd in bier   coleslaw   gepofte aardappel	

### CHEF'S! AFTERPARTY

<b>Tiramisu Parfait</b>	9.5
Koffie karamel   Tia Maria   mascarpone   cacao schuim	
<b>Crème Brûlée</b>	9.5
Crème brûlée van speculaas   home-made stoofpeerijs	
<b>Sticky It Is</b>	9.5
Sticky toffee cake   toffee saus   home-made salted caramel ijs	
<b>Cheese Platter</b>	11/14.5
3 of 5 soorten kazen   chutney   noten brood	
<b>Chef's! Coffee and Sweets</b>	8.5
Koffie of thee met lekkernijen	
<b>Chef's! Dessert</b>	9.5
Onze Chef's! vertellen je graag welk dessert wij serveren	

