

Warme gerechten

35. Black Angus biefstuk
met saus van de chef

36. Risotto met diverse groenten

37. Garnalen
met knoflook en lente ui uit de oven

38. Lamskotelet
met gepofte gele biet

39. Zeebaars
op de huid gebakken zeebaars

40. Coquilles
met uiencompote

41. Garnalen in een krokant pankojasje

42. Kidsmix
friet met frikandel, kipnuggets, mini loempia's

43. Extra frites

44. Extra frisse salade



44

Tip

Om de kwaliteit van onze gerechten te garanderen, worden deze na bereiding direct geserveerd. Het is daarom mogelijk dat de gerechten niet gelijktijdig aan uw tafel verschijnen. Als tip willen we u meegeven om niet op elkaars gerechten te wachten.

Dranken

Frisdrank

Diverse frisdranken	€ 2.50
Verse Jus d'orange	€ 4.25
Ginger Ale	€ 2.75
Fuze Tea	€ 2.75
Fristi / Chocomelk	€ 3.15
Chaudfontaine blauw 0.25L	€ 2.50
Chaudfontaine blauw fles 0.75L	€ 5.25
Chaudfontaine rood 0.25L	€ 2.50
Chaudfontaine rood fles 0.75L	€ 5.25

Bier

Hertog Jan 25cl	€ 2.75
Jupiler 25 cl	€ 2.50
Japans Bier	€ 3.75
Leffe Bruin	€ 3.50
La Trappe Tripet	€ 3.50
Rose Bier	€ 3.50
Witbier Hoegaarden	€ 3.50
Radler	€ 3.50
Palm	€ 3.50
Malt	€ 3.00

Port & sherry

Port rood/wit	€ 3.75
Sherry dry/medium	€ 3.75

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.	€ 5.50
Hennessy Fine	€ 5.50
Martell V.S.O.P.	€ 6.25
Calvados	€ 4.75

Whisky

Johnnie Walker Black	€ 5.50
Johnnie walker Red Label	€ 4.50
Ballantine	€ 4.50
Chivas	€ 5.00
Dimpel	€ 5.50
Jameson	€ 4.50
Famous Grouse	€ 4.50
VAT 69	€ 4.50
Jack Daniels	€ 4.50

Warmdrank

Thee diverse smaken	€ 2.60
Verse munt thee	€ 3.10
Koffie	€ 2.60
Espresso	€ 2.60
Dubbele Espresso	€ 3.60
Cappucino / koffie verkeerd	€ 2.90
Latte Macchiato	€ 3.60
Irish Coffee	€ 5.85
Italian Coffee	€ 5.85
French Coffee	€ 5.85
Spanish Coffee	€ 5.85
Mexican Coffee	€ 5.85

Wijn per glas

Huiswijn wit	€ 3.95
Huiswijn zoet	€ 3.95
Huiswijn rood	€ 3.95
Huiswijn rosé	€ 3.95
Hugo	€ 5.50
Prosecco	€ 5.00
Crodino	€ 3.95
Aperol Spritz	€ 5.95

Gedistilleerd

Jonge Jenever	€ 3.60
Jägermeister	€ 3.60
Wodka / Gin	€ 3.90
Vieux	€ 3.60
Bacardi	€ 3.90
Campari	€ 3.60
Passoa	€ 3.60
Martini	€ 3.60
Limoncello	€ 3.60

likeur

Saké	€ 4.35
Tia Maria / Amaretto	€ 4.35
Drambuie / Cointreau / Baileys	€ 4.35
Grand Marnier / Sambuca / Safari	€ 4.35
Malibu / Licor 43 / D.O.M.	€ 4.35
Frangelico	€ 4.35

Cocktails

Margarita	€ 5.50
Pina Colada	€ 5.50
Mojito	€ 5.50
Strawberry	€ 5.50

Chardonnay RESTAURANT

all you can eat
Menukaart



Welkom bij Chardonnay

U kunt per willekeurige gang één gerecht per persoon bestellen. Na consumering van het gehele gerecht mag u een nieuw gerecht bestellen, het aantal gangen is bij ons onbeperkt. Ter afsluiting van uw diner, kunt u gebruik maken van ons heerlijk grand dessert buffet.

Prijzen

maandag t/m donderdag	€ 30,50 p.p.
vrijdag t/m zondag en feestdagen*	€ 34,50 p.p.
kinderen 2 t/m 6 jaar	€ 13,50 per kind
kinderen 7 t/m 11 jaar	€ 21,00 per kind

*M.u.v. de kerstdagen

Koude gerechten

1. Tonijnsalade
tonijnfilet sashimi

2. Paksoi salade
met cashewnoten

3. Vitello tonnato
rosé gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes

4. Zalm sashimi
forelkaviaar, mousse van gerookte zalm



11

5. Carpaccio
truffeldressing en Parmezaanse kaas

6. De bonte salade
met brie, venkel, druiven en cashewnoten

7. Garnalen cocktail

8. Eendenlever terrine
met sinaasappel passievruchten compote

9. Sushi maki mix vegatarisch mogelijk
4 stuks

10. Seranoham
met meloen

11. krabsalade
met Hollandse garnalen



15

12. Salade gerookte zalmfilet

13. Salade geitenkaas
met walnoot en honing

14. Gerookte eendenborstfilet
met bessen chutney

15. Oesters met citroen
gerookt zeezout

16. Lamsham
met groene aspergetips

17. Japanse paling
met mousse van witvis

Soepen

18. Tomatensoep
met crème fraîche

19. Minestrone

20. Champignonsoep

21. Romige kreeftensoep

Warme gerechten

22. Oosterse tongfilet
in krokante sesamjasje

23. Stoofvlees
bereid met Hertog Jan bier

24. Ossobuco van kalfsschenkel

25. Gebakken zalmfilet
met vissaus

26. Spek van boerenland varken

27. Teriyaki ossenhaaspunt

28. Gebakken sliptong
met hollandaise saus

29. Stampotje schorseneren
met gepocheerd eitje en shiitake

30. Varkenshaas
romige champignonsaus

31. Gebakken roodbaarsfilet

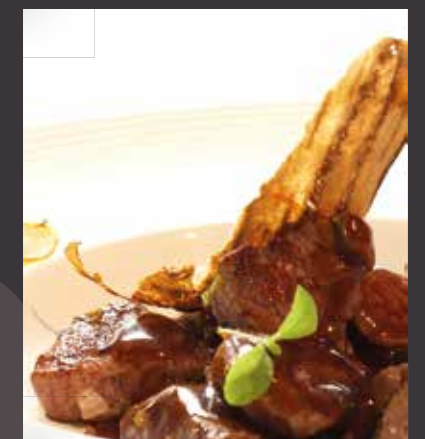
32. Kippendijen Japanse stijl

33. Eendenborst
met hoisinsaus

34. Gegratineerde oesters
met oude kaas



17



27