

# CHAPTER 02

dinner.at.chapter

## 3 DISHES AND DESSERT FOR €42,50

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 €42,50. 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 €42,50

*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 42,50 € 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 €6,50  
**BROT** oliven-tomaten-tapenade, butter, fleur du sel

**CHARCUTERIE** smoked almonds, cornichons, truffle mayonnaise, brioche toast €13,50

**WÜRSTWAREN** geräucherte mandeln, cornichons, trüffelmayonnaise, brioche-toast

## DISHES

CAN BE ORDERED SEPERATELY FOR €13,00  
SEPARAT BESTELLBAR FÜR €13,00

**TUNA TARTAR** avocado, mango, yuzu mayonnaise, crispy chili oil, cassava

**THUNFISCHTATAR** avocado, mango, yuzu-mayonnaise, knuspriges chiliöl, maniok

**SEA BASS CEVICHE** tigre de leche, coriander, corn, sweet potato, red onion

**WOLFSBARSCH-CEVICHE** tigre de leche, koriander, mais, süßkartoffel, rote zwiebel

**BEEF TATAKI** wakame, ponzu, daikon, furikake, togarashi mayonnaise, sesame

**RINDER-TATAKI** wakame, ponzu, daikon, furikake, togarashi-mayonnaise, sesam

**BURRATA** primal carrot, vadouvan-orange vinaigrette, dukkah, harissa, raspberry

**BURRATA** urkarotte, vadouvan-orangen-vinaigrette, dukkah, harissa, himbeere

**CHICKEN ROULEAUX** parma ham, garden pea structures, tomato antiboise, pistachio

**HÄHNCHENROULEAUX** parmaschinken, erbsenstrukturen, tomaten-antiboise, pistazien

## CRISPY SUSHI

**ORIENTAL** oriental steak tartare, hoisin, red pepper, lime mayonnaise, sweet and sour red onion, black sesame

**ORIENTALISCH** orientalisches steak-tartar, hoisin, roter pfeffer, limettenmayonnaise, süß-saure rote zwiebel, schwarzer sesam

**CRAB-PRAWN** surimi crab-prawn salad, granny smith, curry mayonnaise, cucumber, puffed quinoa

**KRABBE-GARNELE** surimi-krabben-garnelen-salat, granny smith, curry-mayonnaise, gurke, gepuffter quinoa

**MEXICAN STYLE** spicy tomato, corn, jalapeño, guacamole, red onion, nacho crumble, lime

**MEXIKANISCHER STIL** würzige tomate, mais, jalapeño, guacamole, rote zwiebel, nacho-crumble, limette

..

**SAFRON RISOTTO** baby spinach, parmesan cheese, chorizo crumbs, basil oil

**SAFRANRISOTTO** babyspinat, parmesankäse, chorizo-krümel, basilikumöl

**PORK CHEEKS** apricot cream, potato foam, white bean cassoulet, red wine and orange jus

**SCHWEINEBACKE** aprikosencreme, kartoffelschaum, cassoulet aus weißen bohnen, rotwein und orange-soße

**JAPANESE RAMEN (VEGETARIAN OPTIONAL)**

boiled egg, bean sprouts, miso, enoki, furikake, pak choi, daikon, spicy shrimp

**JAPANISCHE RAMEN (KANN VEGETARISCH)** tekst

**GOAT CHEESE CANNELLONI** sun-dried tomato, paprika coulis, smoked almond pesto

**ZIEGENKÄSE-CANNELLONI** sonnengetrocknete tomaten, paprikacoulis, geräuchertes mandelpesto

**MUSSELS** coconut, green curry, coriander, bean sprouts, pak choi, spring onion, red pepper

**MUSCHELN** kokosnuss, grünes curry, koriander, sojasprossen, pak choi, frühlingzwiebeln, rote paprika

...

**BEEF LUNG TENDERLOIN** smoked potato mousseline, celeriac gratin, roasted celeriac, lovage gravy

**RINDERLUNGENFILET** geräuchertes kartoffelmousseline, selleriegratin, gerösteter knollensellerie, liebstockelsauce

**FJORD COD** local cauliflower, beurre noisette, hazelnut, tarragon sauce, roasted pepper

**FJORDKABELJAU** heimischer blumenkohl, beurre noisette, haselnuss, estragonsauce, geröstete paprika

**SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS** Jack Daniels glaze, mango coleslaw, puffed potato, bbq mayo

**SMOKEY HOTEL AMERIKA RIBS** Jack Daniels-glasur, mango-krautsalat, puffkartoffeln, bbq-mayonnaise

**INDIAN PORK BELLY** red pepper, atjar ketimoen, crispy onion, seroendeng, urap urap

**INDISCHER SCHWEINEBAUCH** rote paprika, atjar ketimoen, knusprige zwiebel, seroendeng, urap urap

**TARTE TATIN OF DUTCH VEGETABLES**

gorgonzola dolce, spice syrup, red onion chutney, condiment

**TARTE TATIN MIT NIEDERLÄNDISCHES GEMÜSE**

gorgonzola dolce, gewürzsirup, rotes zwiebelchutney, gewürze

-

**CHOICE OF FRIES AUSWAHL AN POMMES**

fries pommes €3,50

vadouvan fries vadouvan-pommes €4,00

**Vegetarisch**

## DESSERT

CAN BE ORDERED SEPERATELY €9,00  
SEPARAT BESTELLBAR FÜR €9,00

**TRIFLE COCONUT MOUSSE** poached pineapple with red pepper, pandan sponge cake, yuzu gel, roasted coconut crumble, yogurt ice cream

**TRIFLE KOKOSMOUSSE** pochierte ananas mit roter paprika, pandan-biskuitkuchen, yuzu-gel, geröstete kokosnuss-crumble, joghurtis

**CITRUS CHEESECAKE** marinated strawberry, lemon curd, basil, strawberry ice cream

**ZITRUS-KÄSEKUCHEN** marinierte erdbeere, lemon curd, basilikum, erdbeereis

**WHITE CHOCOLAT SNICKERS** marinated mango, passion fruit-orange sauce, passion fruit and mango sorbet

**WEISSES SCHOKOLADEN-SNICKER** marinierte mango, passionsfrucht-orangen-sauce, passionsfrucht-mango-sorbet

**CHAPTER COFFEE**

coffee or tea, various homemade friandises  
Other coffee? +€1,50

**CHAPTER KAFFEE**

kafee 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

**SPECIAL COFFEE**

**SPEZIALKAFFEE** +€2,50  
+€2,50

