

Chef's!

FOOD & DRINKS

DINERKAART

driegangen verrassingsmenu €32,50

driegangen keuzemenu €37,50

wij kunnen deze menuprijzen aanbieden wanneer je van tevoren
aangeeft dat je voor een menu kiest

dieet, allergieën of vegetarisch? laat het even weten



soepen 6,50 | kleine salades 12,50 | grote salades 17,50

kerriesoep (V)

groene appel | rijst | garnalen [optioneel]

Chef's! soep

vraag de bediening naar de Chef's! soep

krokante broccolisalade

broccoli | mesclun | geitenkaas | chorizo | gerookte amandel | poftomaat

salade met bietenfalafel (V)

falafel | biet | bietenscheuten | zoetzure komkommer | balsamico

Bij Chef's! Food&Drinks kun je eten zoals de chef zelf het liefst uit eten gaat. Alles vers, zelfgemaakt en met verschillende bereidingen. Verrassende combinaties die de smaak van elk product verbeteren. Wij weten wat lekker is, en dat gaan we jou laten proeven. Toch willen we je ook uitdagen ons uit te dagen! Heb jij een lievelingsgerecht, en wil je dat graag een keer bij ons eten? Laat het ons even weten en wij maken het de volgende keer voor je klaar!

SOEPEN



voorgerechten 12,50

Chef's! butcher's choice

buikspek | huisgerookte eend | nagelholt | chorizo | lam

rilette van varkensnek

zontomaat | mosterd | metworst | brood

kwartel

filet | gekonfijt boutje | antiboise | linzen | aardappelkaantjes | gevogeltejus

tataki van zalm

wakamé | mierikswortel | teriyaki | sesam | knoflook

De Chef's! hebben zich laten inspireren door regionale gerechten en producten. Ze vinden het leuk om een twist te geven aan gerechten om deze spannender en lekkerder te maken. De klassieke Franse rilette wordt gecombineerd met Groningse droge worst. Op de vleesplank liggen verschillende streekproducten van over de hele wereld. Zoek je het liever wat verder van huis: dan kies je toch voor de tataki uit Japan?

VOORGERECHTEN



Chef's! Butcher 24,50

runderlende

groene asperges | mais | Groninger mosterd mousseline

gevogelte rouleau

spinazie | meloesui | polenta | gevogeltejus

surf & turf

diamanthaas | catch of the day | broccoli | pommes dauphine | jus

lamsrump

tuinbonen | mais | pofaardappel | bessenjus

Bij Chef's! vinden wij het belangrijk om lokale producten te gebruiken, en het ook nog in het seizoen. In het voorjaar is lamsvlees volop verkrijgbaar, en onze chefs weten precies hoe ze dat klaar moeten maken! De beste vleesgerechten krijgen een bereiding die precies bij het stukje vlees passen. High and dry, of low and wet, het vlees is altijd mals en smaakvol.

HOOFDGERECHTEN



vis 24,50

heilbot

spinazie | polenta | poftomaat | piccalilly

zeewolf

antiboise | linzen | pommes dauphine | hollandaise

Waar de meeste restaurants onderscheid maken in de kleur van de vis, kijken wij naar een rondvis of een platvis. Deze zijn zo verschillend van structuur en smaak dat wij ervoor kiezen om beide visjes aan te bieden. De heilbot krijgt een extra dimensie door de zoetzure, knapperige piccalilly en de rijpe smaak van polenta. Antiboise als smaakmaker verhoogt de smaakbeleving op een ziltige manier, waar de hollandaise de zeewolf juist romiger laat smaken.

HOOFDGERECHTEN



eton mess 9,50

rabarber | aardbei | merengue | vanille-ijs

crème brulee 8,50

kokos | spekkoek | gepofte wilde rijst | zwarte sesamparfait

Chef's! dessert 9,50

laat je verrassen door competitie

Chef's! coffee&bakery 8,50

koffie of thee | proeverij van Chef's! bakery

kaasplankje 12,50 [bij 3gangen +3,-]

kazen | compote | brood

Chef's! choc brocks 5,50

verschillende soorten chocolade

Iedere week is een andere chef verantwoordelijk voor het Chef's! dessert. Je begrijpt natuurlijk wel dat dit een onderlinge competitie met zich mee brengt. Elke chef is op zoek naar de beste combinatie van smaken, de tofste compositie op het bord en het gaafste palet van kleuren. Bij Chef's Bakery is er altijd een wisselend aanbod van verschillende soorten gebak, koekjes, snoepjes, desserts en chocola. Je kunt een deel van het aanbod zien in de gebaksvitrine bij de bar, maar je kunt natuurlijk ook altijd even bij de keuken gaan vragen!

DESSERT



plate service 19,50

fish and chips

catch of the day | ravigotesaus | vinegar | salade | friet

lamsburger

ciabatta | feta | granaatappel | salade | friet

steak sandwich

diamanthaas | ciabatta | courgette | paprika | sojamayo | balsamico

falafelburger (V)

falafel | ciabatta | mesclun | salade | friet

Iedereen heeft wel een gerecht om gelukkig van te worden. Voor de chefs zijn dit de no-nonsense gerechten die je het gevoel van thuiskomen geven. Een simpele hap, maar wel echt goed! Ook bieden wij een gerecht aan buiten de kaart om. Nieuwsgierig? Vraag de bediening! Zelf een leuk idee? Laat het ons weten.

PLATE SERVICE



salade met bietenfalafel (V) 13,50

falafel | biet | bietenscheuten | zoetzure komkommer | balsamico

gevogelte rouleau 24,50

spinazie | meloesui | polenta | gevogeltejus

fish and chips 19,50

catch of the day | ravigotesaus | vinegar | salade | friet

crème brulee 8,50

kokos | spekkoek | gepofte wilde rijst | zwarte sesamparfai

Je hebt haast maar wil nog wel even gauw wat eten. Of je hebt geen zin om lang in het restaurant te zitten, kan natuurlijk ook. Geef bij je bestelling even aan dat je gaat voor een "15 minutes serve" en wij zorgen ervoor dat je gerecht binnen 15 minuten op tafel staat. We kunnen bovenstaande gerechten aanbieden met een bereidingstijd minder dan 15 minuten.

15 MINUTE SERVE