

CHOCOLAT

DINERKAART

CHOCOLAT GASTRONOMIQUE

Laat je verrassen door onze chefs met
mooie, gastronomische gerechten

GASTRO MENU · 4 GANGEN

Wijnarrangement

54

32

GASTRO MENU · 5 GANGEN

Wijnarrangement

62

40

GASTRO MENU · 6 GANGEN

Wijnarrangement

70

48

GASTRO MENU · 7 GANGEN

Wijnarrangement

78

56

(Kaas in plaats van dessert supp. €2.50)

ALL THE WAY CHOCOLAT ♥

Vijf verrassende gerechten

Wijnarrangement

Tafelwater (plat of lichtbruisend)

Koffie met huisgemaakte friandises

110

CHOCOLAT

DINERKAART

BITES

OESTER NATUREL (p.st.)

Zeeuwse Creuse

3.5

OESTER GEMARINEERD (p.st.)

Oosterse wijze

4.0

PATA NEGRA

Truffelolie · Cornichon

10.5

VOORGERECHTEN

ZEEBAARS

Gebrand · Kombucha · Komkommer

27

LANGOUSTINE

Spitskool · Mierikswortel · Winterpeen

32

RODE BIET

Dille · Shii Take · Mascarpone

21

STEAK TARTARE

Eidooier · Comté · Rode Kool (suppl. Oester €4)

24

CHOCOLAT

DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

RUNDERHAAS Runderstoof · Duxelles · Truffel-jus	35
KABELJAUW FILET Vadouvan · Pompoen · Dahl	29
GESTOOFDE KNOLSELDERIJ (V) Rendang · Gepocheerd Ei	25
RIB EYE VOOR 2 PERSONEN Chocolat Dikke Frieten · Hollandaise	78

NAGERECHTEN

SURPRISE Wisselend dessert van onze Patissier	15
CHOCOLAT & CHOCOLAT Bereidingen van pure en witte Chocolat	17
KAAS ASSORTIMENT 4 Soorten · Wortel Compôte · Kletzenbrood	18

CHOCOLAT

DINERKAART

FINE CASUAL DINING

Welkom in de wereld van restaurant Chocolat. Een wereld van verleiding, verwend worden en culinaire creativiteit. Laat u verrassen met nieuwe gerechten.

De keuken, onder leiding van chef-kok en eigenaar Dorus Clement, combineert de internationale keuken met Franse en Oosterse invloeden. Klassiek en stijlvol tegenover creatief en eigentijds.

Heeft u wensen of allergiën? Laat het ons weten, we houden er graag rekening mee.

AFTER DINNER

Espresso Martini	11.5
Chocolat Martini	11.5
White Russian	11.5
Spanish, Italian, French, Irish Coffee	9.5

Vraag naar onze digestieven kaart.