

DINER

CHAPOO

---

## VOORGERECHTEN

---

**Gemarineerde Zalm** 15,50  
Aardappelsalade | Kwarteleitje  
Kruiden vinaigrette | Mierikswortel crème

Wijntip: Remhoogte, First Light Chenin Blanc 7,00

**Italiaanse Tomatensoep** 8,00 ✓  
Crème fraîche

**Carpaccio van rundvlees** 15,50  
Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten  
Parmezaanse kaas

Wijntip: Duachais, Chardonnay slightly oaked 7,50

**Bereidingen van Biet** 14,50 ✓  
Rode en gele Biet | gemarineerde uitjes  
Geitenkaas | Yoghurt | Biet jus

**Met gerookte paling** +3,50

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

**Steak Tartaar** 15,50  
Crème Fraiche | Gefrituurde eidooier | Brood  
Crouton

Wijntip: Duachais, Chardonnay slightly oaked 7,50

**Zutphense Mosterdsoep** 8,00  
Met of zonder spekjes

**Coquille** 16,50  
Gepofte Knolselderij | Knolselderij crème  
Hazelnoot | Saus van Schaaldieren  
(Dit is een warm voorgerecht,  
ook als tussengerecht te bestellen)

Wijntip: Sommerhausen, Dinarazade, muskatsilvaner  
en muskateller 8,50

---

## HOOFDGERECHTEN

---

**Saté van varkenshaas** 24,50  
Krokante uitjes | Huisgemaakte atjar  
Kroepoek | Satésaus

**Gebakken Zalmfilet** 26,50  
Gestoofde Prei met Kerrie | Witte wijn saus  
Krokante Aardappel

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

**Romige parelgort** 19,50 ✓  
Oude Kaas | Bieslook | Saus van Paddenstoelen  
Groene Asperge

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

**Hert** 32,50  
Gemarineerde Rode kool  
Aardappel Mousseline | Port Jus

Wijntip: Buffelsfontein, Pinotage 7,00

**Schelvis** 27,50  
Bloemkool | Gekonfijte aardappel  
Saus van Schaaldieren

Wijntip: Sommerhausen, Dinarazade, muskatsilvaner  
en muskateller 8,50

**Gegrilde Ribeye** 29,50  
Gepofte zoet/zure sjalot | Rode wijnjus

Wijntip: San Felipe, Malbec 7,00

**Knolselderij** 20,50 ✓  
Gepoft met Tijm en Truffel | Groene Asperge  
Parmezaanse kaas | Saus van Eekhoortjesbrood

Wijntip: Duachais, Chardonnay slightly oaked 7,50

**Maaltijdsalade Geitenkaas** 16,00 ✓  
Gegratineerde Geitenkaas | Walnoten | Peer  
Mosterddressing

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites  
en een frisse koolsalade*

*Heeft u een allergie? Vraag naar de allergeneninformatie.  
Wij passen graag onze gerechten voor u aan.*





---

## VOORGERECHTEN

---

### **Gemarineerde Zalm**

Aardappelsalade | Kwarteleitje  
Kruiden vinaigrette | Mierikswortel crème

Wijntip: Remhoogte, 'First Light', Chenin Blanc 7,00

### **Carpaccio van rundvlees**

Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten  
Parmezaanse kaas

Wijntip: Duachais, Chardonnay slightly oaked 7,50

---

## HOOFDGERECHTEN

---

### **Schelvis**

Bloemkool | Gekonfijte aardappel  
Saus van Schaaldieren

Wijntip: Sommerhausen, 'Dinarazade', muskatsilvaner  
en muskateller 8,50

### **Kip Suprème**

Spitskool | Paksoy | Gemarineerde Portobello  
Soja | Aardappel Mousseline

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

---

## NAGERECHTEN

---

### **Crème Brûlée van Steranijs** 9,50

Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

### **Dame Blanche "A la Chapoo"** 9,50

Vanilleijs | Chocolade | Vanilleroom | Zandkoekjes  
Crumble

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

---

## NAGERECHTEN

---

**Crème Brûlée van Steranijs** 9,50  
Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

**Dame Blanche "A la Chapoo"** 9,50  
Vanilleijs | Chocolade | Vanilleroom  
Zandkoekjes | Crumble

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

**Huisgemaakte Chocolate Taart** 9,50  
Witte chocolade mousse  
Gecondenseerde melk | Gemarineerde citrus

Wijntip: El Candado PX 6,00

**Kaasproeverij van de Zuivelhoeve** 13,75  
Vijgenbrood | Appelstroop

Wijntip: Graham's Rode Tawny Port 4,50

---

## SPECIALE KOFFIE'S

---

**Arabische Koffie** 4,00  
Met mokkaslagroom

**Irish coffee** 8,75

**Italian coffee** 8,75  
Met Amaretto

**Spanisch coffee** 8,75  
Met Tia Maria of Licor 43

**French coffee** 8,75  
Met Grand Marnier

---

## AFTERDINNER COCKTAILS

---

**Espresso Martini** 11,50  
Tia Maria | Wodka | Espresso



Turfstraat 7  
7201 KD Zutphen  
0575 54 77 68  
info@chapoo.nl  
chapoo.nl

---

## WITTE WIJNEN

---

### HUISWIJNEN

#### Laurent Miquel

Sauvignon Blanc | Colombar | Grenache  
Verfrissend | Droog  
5,00 | 24,50

#### Laurent Miquel

Chardonnay | Exotisch fruit | Anijs  
5,50 | 27,00

#### Epicuro

Pinot Grigio | Rijp fruit | Perzik | Peer  
5,50 | 27,00w

#### Cazes le Canon du Maréchal bio

Muscat | Viognier | Sappig | Steenvruchten  
Bloemen  
5,50 | 27,00

### ONZE A LA CARTE WIJNEN

#### Remhoogte 'First Light' 2022

Stellenbosch, Zuid Afrika | Chenin Blanc  
Zacht | Minerale ondertoon  
Subtiele honingtonen  
7,00 | 34,50

#### Ecker 'Grüner von Eckhof' 2023 bio

Niederösterreich | Grüner Veltliner  
Fris | Fruitig | Kruidig  
7,00 | 34,50

#### Weingut Schloss Sommerhausen

##### 'Dinarazade' 2016

Franken Duitsland  
Muskatsilvaner en Muskateller  
Elegant | Rijpe fruittonen  
8,50 | 42,00

#### Duachais limited edition vegan 2021

Cuenca Spanje | Chardonnay slightly oaked  
Vol | Romig | Vanilletonen  
7,50 | 37,00

---

## RODE WIJNEN

---

### HUISWIJNEN

#### Laurent Miquel

Merlot | Syrah | Grenache  
Zacht rood fruit | Kruidig  
5,00 | 24,50

#### Rioja

Tempranillo | Rijp donker fruit  
Lichte houttonen  
5,50 | 27,00

#### Epicuro

Negroamaro | Wilde bessen  
Rijpe pruimen  
5,50 | 27,00

### ONZE A LA CARTE WIJNEN

#### Ventopuro 2020

D.O. Casablanca valley Chili | Pinot Noir  
Aardbei | Framboos | Sappige rode wijn  
7,50 | 37,00

#### Buffelsfontein 2022

Westkaap | Zuid Afrika | Pinotage  
Rijp donker fruit | Aards | Kruidig  
7,00 | 34,50

#### Bodega La Rural 'San Felipe' 2022

Mendoza | Argentina | Malbec  
Vol | Zachte Tannines | Pruimen | Kersen  
7,00 | 34,50

---

## DESSERTWIJNEN

---

#### El Candado PX

6,00

#### Moscato Ivar

7,00

