

DINER

CHAPCOO

VOORGERECHTEN

Hollandse Garnaal en Gemarineerde Zalm 17,00

IJsbergsla | Crème Fraîche
Kruidenjus | Citrus Crème | Cocktailsaus

Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Cinsault Rosé
7,50

Tomatensoep 8,00 ✓

Crème Fraîche

Carpaccio van rundvlees 15,50

Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse kaas

Wijntip: Haute Cabrières, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Gemarineerde Wortel 14,50 ✓

Zoetzure Groentes | Limoen Yoghurt
Geitenkaas | Jus van Biet
Met Sashimi Tonijn +3,50

Wijntip: Desiro, Vigna Madre, Sauvignon Blanc 6,50

Steak Tartar 15,50

Crème Fraîche | Gefrituurde eidooier
Brood Crouton

Steak Tartar groot 23,50

Als hoofdgerecht met Frites en frisse Koolsalade

Wijntip: Haute Cabrières, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Zutphense Mosterdsoep 8,00

Met of zonder spekjes

Coquille 16,75

Geroosterde Bloemkool | Bloemkool Crème
Hazelnot | Saus van Schaaldieren
Warm geserveerd

Wijntip: Desiro, Vigna Madre, Sauvignon Blanc 6,50

HOOFDGERECHTEN

Saté van varkenshaas 24,50

Krokante uitjes | Huisgemaakte atjar
Kroepoek | Satésaus

Gebakken Zalmfilet 26,50

Wilde Spinazie | Bundelzwam
Krokante Aardappel | Saus van Dragon

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

Romige Parelwortel 19,50 ✓

Oude Kaas | Bieslook | Wilde Spinazie
Shitake | Saus van Zwarte Knoflook

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

Diamanthaas 29,50

Aardappel Rösti Spek en Ui | Groene Asperge
Shitake | Port Jus

Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Merlot 7,50

Zeebaarsfilet 28,50

Antiboise | Gekonfijte aardappel | Oesterzwam
Bospeen | Saus van Witte wijn en Citroengras

Wijntip: Ecker, Burgunder cuvée, Chardonnay
Weissburgunder 8,00

Gegrilde Ribeye 32,50

Gepofte Zoetzure Sjalot | Rode wijnjus

Wijntip: San Felipe, Malbec 7,00

Gepofte Geroosterde Spitskool 20,50 ✓

Soja | Mosterd | Parmezaanse kaas | Nootjes
Portobello | Saus van Zwarte Knoflook

Wijntip: Haute Cabrières, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

Maaltijdsalade Geitenkaas 16,00 ✓

Gegratineerde Geitenkaas | Walnoten | Peer Mosterd-
dressing

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
Kruidenvinaigrette | Mierikswortel crème*

*Wijntip: Van Loggerenberg, Break a Leg, Cinsault Rosé
7,50*

Carpaccio van rundvlees

*Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse kaas*

Wijntip: Haute Cabrieres, Chardonnay/Pinot Noir 7,00

HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet

*Antiboise | Gekonfijte aardappel | Oesterzwam
Bospeen | Saus van Witte wijn en Citroengras*

*Wijntip: Ecker, Burgunder cuvée, Chardonnay
Weissburgunder 8,00*

Kip Suprême

*Spitskool | Paksoy | Gemarineerde Portobello Soja |
Aardappel Mousseline*

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

NAGERECHTEN

Crème Brûlée van Citroengras

Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blanche "A la Chapoo"

*Vanille ijs | Chocolate | Vanille room
Zandkoekje | Crumble*

Wijntip: El Candado, PX 6,00

NAGERECHTEN

Crème Brûlée van Citroengras 9,50

Vanille ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blanche "A la Chapoo" 9,50

Vanille ijs | Chocolade | Vanille room

Zandkoekje | Crumble

Wijntip: El Candado, PX 6,00

Passievrucht 9,50

Mokka-Tia Maria Crème

Passievrucht | Yoghurt ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Kaaspoeverij van de Zuivelhoeve 13,75

Vijgenbrood | Appelstroop

Wijntip: Graham's Rode Tawny Port 4,50

VOOR BIJ DE KOFFIE

Madeleines voor 2 personen 6,00

Witte Chocolate Crème

SPECIALE KOFFIE

Arabische Koffie 4,25

Met mokkaslagroom

Irish coffee 9,00

Italian coffee 9,00

Met Amaretto

Spanish coffee 9,00

Met Tia Maria of Licor 43

French coffee 9,00

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



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

