

DINER

CHAPCOO

VOORGERECHTEN

Hollandse Garnaal en Gemarineerde Zalm 17,50

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 16,50

Truffelmayonaise | Rucola | Pijnboompitten
Parmezaanse Kaas

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

Dry Aged Gerookte Biet 15,00 ✓

Zoetzure Biet | Limoen | Yoghurt
Geitenkaas | Jus van Biet en Granaatappel
Met Paling +3,50

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

Steak Tartaar 15,50

Crème Fraîche | Gefrituurde eidooier
Brood Crouton

Steak Tartaar Groot 23,50

Als Hoofdgerecht met Frites en een Frisse Koolsalade

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

Zutphense Mosterdsoep 8,00

Met of Zonder spekjes

Coquille 17,50

Gebrande Pompoen | Pompoen Crème
Croutons | Limoen | Saus van Witte wijn
Warm Geserveerd

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

HOOFGERECHTEN

Saté van varkenshaas 24,50

Krokante uitjes | Huisgemaakte atjar
Kroepoek | Satésaus

Gebakken Zalmfilet 26,50

Zachtgegaarde Prei | King Oyster Paddenstoel
Krokante Aardappel | Saus van Witte wijn en
Citroengras | Nootjes

Wijntip: Ecker, Grüner Veltliner 7,00

Romige Parelgort 20,50 ✓

Oude Kaas | Pastinaak in Nootjesboter
Shitake | Saus van Eekhoortjesbrood

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

Bavette 32,50

Tartelette met Uimarmelade | Pastinaak in
Nootjesboter | Shitake | Mosterd | Port Jus

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

Scholfilet 28,50

Geroosterde Bloemkool | Bloemkool Crème
Hazelnoot | Saus van Schaaldieren

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

Gegrilde Ribeye 32,50

Gepofte Zoetzure Sjalot | Rode Wijn Jus

Wijntip: San Felipe, Malbec 7,00

Gepofte Geroosterde Knolselderij 21,50 ✓

Parmezaanse Kaas | Krokante Aardappel
Hazelnoot | Truffel | Saus van Eekhoortjesbrood

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



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 | Zoetzure Groentes
Kruidenvinaigrette | Citrus 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

Scholfilet

*Geroosterde Bloemkool | Bloemkool Crème
Hazelnoot | Saus van Schaaldieren*

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

Kip Suprême

*Gepofte Knolselderij | Gemarineerde Portobello in Soja
Mosterd | Wortel | Aardappel Mousseline*

Wijntip: Ventopuro, Pinot Noir 7,50

NAGERECHTEN

Cheesecake

*Citroen | Gemarineerde Citrus in Port
Chocolade Mousse | Yoghurt ijs*

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blance "A la Chapoo"

*Vanille ijs | Chocolade | Vanille Room
Zandkoekje | Crumble*

Wijntip: El Candado, PX 6,00

NAGERECHTEN

Cheesecake 11,50

Citroen | Gemarineerde Citrus in Port

Chocolade Mousse | Yoghurt ijs

Wijntip: Moscato, Ivar 7,00

Dame Blanche "A la Chapoo" 11,50

Vanille ijs | Chocolade | Vanille Room

Zandkoekje | Crumble

Wijntip: El Candado, PX 6,00

Chocolade en Passievrucht 11,50

Tartelette met Chocolade en Passievrucht

Crème Karamel | Vanille ijs

Wijntip: El Candado, PX 6,00

Kaasproeverij van de Zuivelhoeve 14,50

Vijgenbrood | Appelstroop

Wijntip: Graham's Rode Tawny Port 4,50

VOOR BIJ DE KOFFIE

Madeleines voor 2 personen 6,00

Witte Chocolade 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

