

CHEPAS DINER 58,50 p.p.

alleen per tafel te bestellen

Geniet samen met je tafelgenoten van een uniek 5-gangen verrassingsdiner, bestaande uit diverse kleine gerechtjes die perfect zijn om te delen. Onze chef stelt een uitgebreide selectie van de beste gerechten van onze kaart voor jullie samen.

Laat je verrassen door alles wat Chefz te bieden heeft en beleef een culinaire ervaring om van te genieten!

VERRASSINGSMENU van onze Chef(z)

Laat je verrassen door een heerlijk menu, samengesteld door onze chefz. Kies uit verschillende opties en geniet van een culinaire avond!

4 gangen: voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert 48.50

5 gangen: voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert 55.50



Vanaf medio juni 2026 openen wij samen met Tante Margaux de deuren van d'Apotheek. Een plek voor besloten feesten, intieme diners, bruiloften en bijzondere momenten. Altijd met dezelfde gastvrijheid, smaak en aandacht die je van ons gewend bent.

d'Apotheek: waar je herinneringen maakt en beleeft.
Voor elk moment dat telt.



ALS APERITIEF

Broodmandje	7.5
<i>Roomboter olijfolie zeezout 4 minibolletjes</i>	
Focaccia	6
<i>Aioli hummus 4 stuks</i>	
Pata Negra	16
<i>Ibérico 48 maanden gerijpt 50 gram</i>	
Oester Klassiek	4.5
<i>Sjalottenvinaigrette</i>	
Oester Oosters ❤️	4.5
<i>Soja lente-ui rode peper</i>	
Oester Gegratineerd	5
Kaviaar	28
<i>Royal Belgian Platinum 10 gram blini bieslook crème fraîche</i>	

Puzzelproeverij

De avonden worden langer...
tijd om samen te puzzelen
én te proeven.

Een verrassend diner
vol raadsels en bites to share.
Durf jij het aan?

BITES 2 SHARE

Gezellig samen tafelen begint met onze Bites 2 Share!
Kies je favorieten uit al onze voorgerechtjes,
verdeeld over 6 categorieën: vegetarisch, varkensvlees,
kip, wild, rund en vis en deel met elkaar.
Perfect om samen te proeven, ontdekken en genieten.

Let's share! ❤️

VEGETARISCH 🌱

Broodmandje	7.5	Camembert ❤️	15
<i>Roomboter olijfolie zeezout 4 minibolletjes</i>		<i>Focaccia tijm honing knoflook</i>	
Focaccia	6	Geitenkaas	14
<i>Aioli hummus 4 stuks</i>		<i>Gepaneerd cranberry groene asperge 3 stuks</i>	
Bruschetta ❤️	12	Halloumi	12
<i>Tomaat knoflook ui peterselie 6 stuks</i>		<i>Rösti roomkaas balsamicoparels 2 stuks</i>	
Bruschetta parmezaan	13	Flammkuchen blauwaderkaas	14
<i>Tomaat knoflook ui peterselie parmezaan 6 stuks</i>		<i>Noten honing prei rode ui Emmentaler</i>	
Avocadotartaar	14	Flammkuchen vega	12
<i>Tomaatsalsa avocado sojamayonaise</i>		<i>Groene asperge tomaat rode ui prei Emmentaler</i>	
Gyoza vega	12		
<i>Chinese groenten sojamayonaise 4 stuks</i>			

BITES 2 SHARE

ook te bestellen als voorgerecht



VARKENSVLEES

Pata negra 16
Ibérico | 48 maanden gerijpt | 50 gram

Zacht gegaarde buikspek ❤️🔥 14
Sojawasabi-crumble | zoetzure ui | sriracha

Chorizo bitterbal 10
Huisgemaakt | truffelmayonaise | 4 stuks

Flammkuchen spek 12
Spek | rode ui | prei | Emmentaler

Varkenswang ibérico 12
Rode wijn | bloemkoolpuree

KIP

Pulled chicken 12
Bao bun | avocado | birria | 2 stuks

Kipcocktail 12
Ketjap | sesam | chinese kool | wonton

Spicy chicken ❤️🔥 12
Krokant | honing | hot sauce

Yakitori 10
Kippendij | wasabimayo | bosui | 2 stuks

Chicken gyoza 12
Kip | sojamayonaise | 4 stuks

WILD

Paté proeverij ❤️ 19.5
3 Soorten | bijpassende compote

Eendenborst 16
Gerookt | gekarameliseerde appel | bloemkoolpuree

Hert 17
Tataki | ponzu | radijs

*Samen proeven,
samen genieten!*

RUND

Carpaccio ❤️ 17
Ribeye | gerookt | truffelolie | groene asperge | pijnboompitjes

Steak tartaar 15
Brioche | truffelmayonaise

Beef tataki 16
Wasabi | soja | sesamdressing

Vitello tonato 14
Kalfsmuis | tonijnmayonaise | appelkappertjes

VIS

Gravad lax 15
Rode biet | dille

Zalm 13
Gerookt | rösti | roomkaas | bieslook | 2 stuks

Coquilles ❤️ 19
Kerrie | kokos | bloemkoolpuree | gefrituurde knoflook

Gamba al ajillo ❤️ 15
6 Gepelde gamba's in knoflook-peperolie

Tonijn sashimi 17
Wasabi | soja | sesamdressing

Tonijn tartaar 17
Parmezaansabayon | gepocheerd ei | rucola-olie

Flammkuchen zalm 14
Zalm | mierikswortel | prei | Emmentaler | wakame

Paling 18
Rode biet | mierikswortel | basilicumolie

SIDE DISHES
Gemengde groene salade 6.5
Verse warme groenten 6.5
Schaaltje friet met mayo 6.0



HOOFDGERECHTEN

Standaard geserveerd met passend groentegarnituur

VLEES

Tournedos	33
Ossenhaas 180 gram jus of stroganoff	
Hertenbiefstuk	32
Truffeljus	
Schnitzel ❤️	25
Wiener art	
Ossobuco	27
Saté	22
Kippendij licht pikant friet of brood	

VIS

Viscurry	26
Zalm kabeljauw heilbot rijst	
Zwaardvis	28
Tomaat kappertjes oregano	
Gamba al ajillo	29
10 Gepelde gamba's in knoflook-peperolie	
Zalm	25
Citroen-dille	
Zeetong ❤️	42
400 à 500 gram optioneel: gebakken hollandse garniaaltjes +€ 5	

VEGETARISCH 🌱

Risotto ❤️	22
Groene asperge bospaddestoelen spinazie parmezaan	

Ravioli	22
Truffel bospaddestoelen rucola cherrytomaat	

Vraag ook naar de wisselende suggesties van de Chef(z)!

SOEPEN

Kaassoep 🌱	9
Drie kaassoorten basilicumolie	
Runderbouillon	9
Met groentegarnituur	
Soep van de chef(z)	9
Wisselend aanbod	
Soeptrio ❤️	10
Van ieders een beetje omdat er niet te kiezen valt	

MAALTIJDSALADES

Spicy chicken ❤️🔥	24
Krokant hot sauce sriracha	
Beef teriyaki	26
Ossenhaas zoetzure groenten	
Vistrio	28
Verse tonijn gamba's gerookte zalm	
Geitenkaas	23
Gepaneerd groene asperge cranberry	

DESSERTS

after dinner drinks



DESSERTS

Dame blanche	9
<i>Roomijs warme chocoladesaus slagroom</i>	
Chefz coupe	9
<i>3 Bollen ijs van de jacobushoeve slagroom vers fruit</i>	
Koffiedessert	9
<i>Mascarpone bastogne chocolade</i>	
Panna cotta	9
<i>Kaneel karamel-zeezout gesuikerde pinda</i>	
Gâteau chaud	9
<i>Warm chocoladetaartje met vloeibare vulling</i>	
Chefz kaasproeverij ♥	17
<i>5 Kazen 100 gram kletzenbrood</i>	

*Bij Chefz is elke tafel
een plek voor fijne momenten!*

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini	9
<i>espresso koffielikeur wodka</i>	
Chefz' scroppino ♥	9
<i>Limoncello cava citroensorbet roomijs</i>	

WARME DRANKEN

Koffie Espresso	3,20
Grote koffie Dubbele espresso	5,00
Cappuccino	3,75
Koffie Verkeerd	4,00
Latte Macchiato	4,50
	+ smaakje 0,60
Thee diverse smaken	3,20
Verse Muntthee	3,75
Verse Gemberthee	3,75
Warme Chocomel	3,75
	+ slagroom 0,60

SPECIALE KOFFIES

Onze speciale koffies worden bereid op klassieke wijze met geklopte ongezoete room!

Irish Coffee	(Jameson)	9
French Coffee	(Grand Marnier)	9
Italian Coffee	(Amaretto)	9
Spanish Coffee	(Tia Maria of Licor 43)	9
Brabantse Koffie	(Schrobbeler)	9
Oosterhoutse Koffie	(Kaneellikeur)	9
Chefz Coffee	(Baileys en Kahlua)	9



CHEPAS LUNCH

30 p.p.

vanaf 2 personen |
alleen per tafel te bestellen

Laat je verrassen door de creativiteit van onze koks tijdens een heerlijke 5-gangenlunch, perfect om samen te delen. Geserveerd met verse minibolletjes van Bakkerij de Jong en roomboter. Neem de tijd en proef het beste van Chefz!

ETAGERELUNCH per 2 personen

30 p.p.

Etagère gevuld met Vitello Tonato, huisgerookte ribeye en vistrío bestaande uit zalm, paling en tonijn. Wordt geserveerd met verse minibolletjes van Bakkerij de Jong.

LUNCHPLATEAU geserveerd met verse minibolletjes van Bakkerij de Jong

Vlees: Soep naar keuze | huisgemaakte chorizobitterballen | focaccia met steak tartaar en truffel **18**

Vis: Soep naar keuze | huisgemaakte garnaalbitterballen | focaccia met zalmtartaar **20**

Vega: Soep naar keuze | gepaneerd geitenkaasje | focaccia met avocadotartaar **18**



Heeft het gesmaakt? Gun je een ander ook zo'n lunch of diner? Met een **Chefz-cadeaubon** geef je niet zomaar een maaltijd, maar een avond vol smaak, gezelligheid en herinneringen.

Verkrijgbaar in ieder gewenst bedrag, rechtstreeks bij ons in het restaurant.