

MEER DAN 115 JAAR ERVARING IN GASTVRIJHEID

VOORGERECHTEN

RUNDERLENDE 14,50 | GROOT 19,50
Huisgerookt, rucola, shi-meiji paddenstoel, truffelcrème

GAMBA EN GARNAAL 14,50 | GROOT 19,50
Crème fraîche, kroketje van garnaal, avocado, limoenmayonaise

HOLLANDSE BLAUWADER 13,50 | GROOT 18,50
Peer, aceto balsamico, walnoot, kruidensla

STEAK TARTAAR 14,50
Diamanthaas, savoramosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, scharrelei

HUISGEROOKTE ZALM 13,50 | GROOT 18,50
Licht gebrand, mierikswortel, zoet-zure groenten, wakame

SOEP EN SALADE

BISQUE 9,50 | GROOT 14,50
Gebonden soep van schaaldieren, crostini, rouille

GEVOGELTECONSOMMÉ 8,50 | GROOT 11,50
Gekonfijte eendenbout, lente ui

'CAESAR' SALADE 13,50 | GROOT 18,50
Kalkoen, ansjovis, Parmezaan en ceasardressing

SALADE 'NIÇOISE' 13,50 | GROOT 18,50
Gebakken makreel, zwarte olijf, haricots verts, paprika

BIJ AL ONZE GERECHTEN GEVEN WIJ U GRAAG EEN PASSEND WIJNADVIES.
Dit kan per glas, fles of als arrangement.

MENU DU JOUR

Houdt u van verrassingen? Ons keukenteam is iedere dag op zoek naar nieuwe creatieve gerechten. Dit willen wij u graag laten proeven in ons 'menu du jour'. Uiteraard houden wij rekening met eventuele dieetwensen.

2-GANGEN VERRASSINGSMENU 28,50
3-GANGEN VERRASSINGSMENU 32,50
4-GANGEN VERRASSINGSMENU 38,50

VAN HET LAND

CHARRUA BEEF
Wij koken graag met producten van dichtbij, alleen ons vlees halen wij wel van ver. Uit Uruguay om precies te zijn! Een land dat bekend staat om haar hoge kwaliteit rundvlees.

Op de uitgestrekte, vruchtbare pampa's lopen de Hereford runderen buiten en genieten van het verse gras. Alleen in de laatste 120 dagen worden ze bijgevoerd met een uitgebalanceerd dieet, dat graan als hoofdbestanddeel heeft. Dit zijn runderen die een fijn leven hebben gehad en dat proeft u!

	150 GR	200 GR
SUKADE	20,50	22,50
OSSENHAAS	30,50	38,00
ENTRECOTE		27,50

Geserveerd met moestuingroenten, pofaardappel en kalfsjus

U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met:

GEROOSTERDE AARDAPPELS OF POFAARDAPPEL 3,00

VLAAMSE FRIET OF DUNNE FRIETJES 3,00

GROENTEN UIT DE MOESTUIN OF GEGRILDE GROENTEN 3,00

GEMENGDE SALADE 3,00

BEARNAISE SAUS, KRUIDENOLIE OF GROENE PEPERSAUS 3,00

KIP YAKITORI SPIES 20,50
Gemarineerde kippendij, huisgemaakte atjar, pinda, wilde rijst

EENDENBORST 25,50
Gekonfijte eendenbout, kriel aardappel, groene asperge, eigen jus

STEAK TARTAAR 21,50
Diamanthaas, savoramosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, scharrelei, Vlaamse friet

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE? MELD HET ONS!

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot onze restaurantmedewerkers.

DE UITDAGING VAN DE DAG

Verblijft u langere tijd bij ons 'in huis' en heeft u alles op onze kaart al geproefd of heeft u zin in iets wat wij niet op onze kaart hebben staan? Wij gaan graag de uitdaging aan!

Vertel ons waar u zin in heeft en wij gaan ons uiterste best doen om dit voor u te realiseren.

UIT DE ZEE

Wij werken zoveel mogelijk met duurzaam gevangen vis.

VANGST VAN DE DAG 24,50
Bijpassende garnituren

MAKREEL 22,50
Op de huid gebakken, stampotje van rucola, beurre blanc

VLEES NOCH VIS

GROENTETUUNTJE 17,50
Groenten van het seizoen

FREGOLA 17,50
Geroosterde courgette, buffel mozzarella, zongedroogde tomaten, basilicum

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8,50
Van amaretto, huisgedraaid koffie-ijs, merenque

KAAS 14,50
Appelstroop, walnoten, vijgen-rozijnen brood

BANANA SPLIT 8,50
Huisgemaakte mini magnum van banaan, chocolade, limoen, pistache

PARADE VOOR TWEE 14,50
Om te delen of

CHEESCAKE 8,50
Vanille, havermout crumble, mandarijnen-ijs



www.berghotelamersfoort.nl

OVER 115 YEARS OF HOSPITALITY

STARTERS

BEEF SIRLION 14,50 | LARGE 19,50
Home smoked, rocket salad,
shi-meiji mushroom, truffle cream

GAMBA & PRAWN 14,50 | LARGE 19,50
Creme fraiche, prawn croquette,
avocado, lime mayonnaise

DUTCH BLUE CHEESE 13,50 | LARGE 18,50
Pear, balsamic vinegar,
walnut, herbsalad

STEAK TARTARE 14,50
Finely chopped Teres Major beef,
savora mustard, cornichons,
capers, shallot, free-range eggs

HOME-SMOKED SALMON 13,50 | LARGE 18,50
Lightly roasted, horseradish,
sweet & sour vegetables, wakame

SOUPS AND SALADS

BISQUE 9,50 | LARGE 14,50
Creamy soup of shellfish,
crostini, rouille

POULTRY CONSOMMÉ 8,50 | LARGE 11,50
Duck confit, spring onion

'CEASAR' SALAD 13,50 | LARGE 18,50
Smoked turkey, anchovies,
Parmesan cheese, Caesar dressing

SALAD 'NICOISE' 13,50 | LARGE 18,50
Panfried Mackerel, black olives,
haricots verts

**PLEASE ASK OUR WINEMAITER TO ADVISE
YOU ON THE PERFECT WINE TO ACCOMPANY
YOUR MEAL.**

Either by the glass, bottle or different wine
per course.

MENU DU JOUR

Do you like surprises? Our dedicated
kitchen team is always on the look out for
new culinary trends & challenges, which
they would love you to sample! May they
surprise you today with our "Menu du jour?"

2-COURSE SURPRISE MENU 28,50
3-COURSE SURPRISE MENU 32,50
4-COURSE SURPRISE MENU 38,50

FROM THE LAND

CHARRUA BEEF
We love to cook with local produce, but we do
source our beef from far away. From Uruguay,
to be exact! A country which is famous for its
high-quality beef.

On the vast, fertile pampas, Hereford cattle
are grazing and enjoying the great outdoors.
Only during the last 120 days their diet is
supplemented with, mainly, grain. This cattle
have had a life that's been good, and you can
taste it!

	150 GR	200 GR
OYSTER BLADE STEAK	20,50	22,50
FILLET OF BEEF	30,50	38,00
SIRLION STEAK		27,50

Served with vegetables from the vegetable
garden, jacked potato and jus de veau

Side orders:

ROAST POTATOS OR JACKED POTATO 3,00

BELGIAN FRIES OR FRENCH FRIES 3,00

**VEGETABLES FROM THE VEGETABLE
GARDEN, BOILED OR GRILLED** 3,00

MIXED SALAD 3,00

**BÉARNAISE SAUCE, HERBAL OIL
OR GREEN PEPPER SAUCE** 3,00

CHICKEN YAKITORI 20,50
Marinated chicken thigh,
home-made atjar, peanuts, wild rice

DUCKBREAST 25,50
Roast potato, duck confit,
green asparagus, duck gravy

STEAK TARTARE 21,50
Finely chopped Teres Major beef,
savora mustard, cornichons, capers,
shallot, free-range eggs, Belgian fries

FROM THE SEA

We use sustainably caught fish as much as
we can.

CATCH OF THE DAY 24,50
Served with matching side dishes

MACKEREL 22,50
Baked on the skin, rocket mash,
beurre blanc sauce

NEITHER MEAT OR FISH

VEGETABLE GARDEN 17,50
Vegetables of the season

FREGOLA 17,50
Roasted zunnichi, buffalo
mozzarella, sundried tomatos, basil

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8,50
Home-made vanilla icecream,
ginger snaps

CHEESES 14,50
Apple syrup, walnuts,
rich fruit loaf

BANANA SPLIT 8,50
Home-made banana icecream,
chocolate, lime, pistachio

PARADE FOR TWO 14,50
To share or

CHEESCAKE 8,50
To share or

DO YOU HAVE A FOOD ALLERGY OR FOOD INTOLERANCE? LET US KNOW!

Please feel free to ask our restaurant staff for any allergen information you might need.

THE CHALLENGE OF THE DAY

Are you a resident with us and have you tasted
all our menu has to offer, or you just fancy
something else? Please challenge us and let
us know what you would fancy today, and we
will do our outmost to meet your challenge!



www.berghotelamersfoort.nl