

ENTRÉE

Welkom in Brasserie Berghotel! Neem plaats in de warmste huiskamer van Amersfoort en ervaar onze passie voor gastvrijheid. Laat ons keukenteam u culinair verrassen tijdens een klassiek diner...

KRAB

Krab, Wakame en Wasabi

12,50

AVOCADO

Edamame bonen, gele biet, pompoenpitjes en vinaigrette

13,50

HUISGEROOKTE LAMSHAM

Lamsham en asperges

16,50

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

13,50

HUISGEROOKTE ZALM

Licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en Wakame

14,50

STEAK TARTAAR

Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei

15,50

SOEP VAN GELE TOMATEN

Gerookte gele tomaat, basilicum en room

9,50

PREISOEP

Lenteprei en huisgerookte zalm

10,50

WALDORFSALADE

Vegetarische salade met witlof, walnoot, mandarijn en bleekselderij

Salade Salade XL

12,50 17,50

SALADE NIÇOISE

Rosé gegrilde tonijn, zwarte olijf, haricots verts en paprika

Salade Salade XL

14,50 19,50

CAESARSALADE

Kalkoen, ansjovis, Parmezaanse kaas en Caesardressing

Salade Salade XL

16,50 21,50

PIÈCE

Chef-kok Liam O'Neill vindt dat u alleen de beste producten verdient. Daarom is het keukenteam met trots een samenwerking gestart met EcoFields. Teun verzorgt hier op biologische wijze zijn kalveren en voorziet het Berghotel van eerlijk vlees van goede kwaliteit. Tevens de eerste in Nederland met het Beter Leven *** Keurmerk

CURRY

Pittige gele curry met Papadum en rijst

19,50

LASAGNE

Huisgemaakte lasagne met seizoensgroenten en sugo

20,00

REGENBOOGFOREL

In zijn geheel geserveerd met beurre noisette, kappertjes, citroen en boerenfriet

23,00

DORADE

Filet met risotto van doperwten en limoen

23,50

BAVETTE

23,50

Surf en turf met gamba's

5,50

Combineer uw gerecht met de ideale wijn, bier of Gin & Tonic. Het Bergteam geeft u graag advies voor een passende drank-spijs combinatie, onder leiding van Hanno Schüller, restaurant manager en sommelier.

ENTRECOTE

Geserveerd met dagverse groenten en Roseval aardappelen met rozemarijn, tijm en knoflook

29,00

PARELHOEN

Geserveerd met zuurkool met appel, rozijnen en jus van gevogelte

25,50

LAMSRACK

Geserveerd met meiknolmousseline, romanesco, chips van zoete aardappel

29,50

STEAK TARTAAR

Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, scharrelei en boerenfriet

22,50

BERGBURGER

Huisgemaakte burger van rundvlees op een Italiaanse bol met bacon, oude kaas, rode ui, ei en aioli. Geserveerd met boerenfriet.

23,50

U kunt uw gerecht uitbreiden met:
Boerenfriet

Friet van zoete aardappel

Extra dagverse groenten

Gemengde salade

Pepersaus of hollandaisesaus

3,50 per uitbreiding

DESSERT

Onze keukenbrigade uit graag hun creativiteit in de desserts. Heeft u specifieke wensen of is er iemand jarig? Geef het Bergteam een seintje, dan maakt de chef er iets moois van!

MASCARPONE

Geserveerd met rood fruit, meringue en pistache

9,50

RABARBER

Geserveerd met gebakken aardbeien, balsamico en meringue

9,50

BLOEDSINAASAPPELTAART

Geserveerd met sorbetijs van bloedsinaasappel

11,50

DAME BLANCHE

Vanille-ijs, chocolade en advocaat

9,00

CHEESECAKE

Geserveerd met witte chocoladesaus, Bastogne koek en koffie-ijs

9,50

KAAS

Combinatie van vijf soorten kaas, zoete uienchutney, walnoten en kletzenbrood

15,50

Graag tot ziens in Brasserie Berghotel, het was het Bergteam een waar genoegen om u te mogen verwelkomen.

