

MEER DAN 115 JAAR ERVARING IN GASTVRIJHEID

## VOORGERECHTEN

**CARPACCIO** 12,50 | GROOT 18,50  
Dungesneden rundvlees, notendressing,  
pijnboompitjes, basilicum, Parmezaanse kaas

**VITELLO TONATO** 12,50 | GROOT 19,50  
Gebraden kalfsmuis,  
tonijnmayonaise, kappertjes, sjalot

**GAMBA** 14,50 | GROOT 21,50  
Ceviche van gamba,  
zeewiersalade, sesam

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

**HUISGEROOKTE ZALM** 12,50 | GROOT 18,50  
Als sashimi geserveerd,  
verse kruiden, mierikswortelcrème

## SOEP EN SALADE

**BISQUE** 10,50 | GROOT 16,50  
Gebonden soep van  
schaaldieren, crostini, rouille

**OSSENSTAART** 8,50 | GROOT 11,50  
Dubbel getrokken bouillon,  
verse kruiden

**CAESARSALADE** 12,50 | GROOT 16,50  
Kalkoen, ansjovis,  
caesardressing

**'NICOISE' SALADE** 14,50 | GROOT 20,50  
Gegrilde tonijn,  
zwarte olijf, haricots verts

**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 keuken-  
team 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
<b>ENTRECOTE</b>		24,50
<b>OSSENHAAS</b>	27,50	35,00
<b>SUKADE STEAK</b>	15,50	20,50

*U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met:*

**GEROOSTERDE AARDAPPELS  
OF VERSE PASTA** 3,00

**VLAAMSE FRIET OF DUNNE FRIETJES** 3,00

**GROENTEN UIT DE MOESTUIN OF  
GEGRILDE GROENTEMIX OF  
GEMENGDE SALADE** 3,00

**BEARNAISESAUS OF KRUIDENOLIE  
OF GROENE PEPERSAUS** 3,00

**KIP YAKITORI** 20,50  
Gemarineerde kip, huisgemaakte  
atjar, pinda, wilde rijst

**KLOOSTERVARKEN** 24,50  
Varkensrib, aardappel, groenten  
uit de moestuin, laurierjus

**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** 25,00  
Bijpassende garnituren

**TONIJN** DAGPRIJS  
Rosé gegrild, verse pasta,  
soja-vinaigrette

## VLEES NOCH VIS

**GROENTETUUNTJE** 17,50  
Groenten van het seizoen

**GEITENKAAS** 17,50  
Gegratineerd, risotto, biet, rucola

## NAGERECHTEN

**CRÈME BRÛLÉE** 8,50  
Huisgedraaid vanille-ijs,  
kletsoppen

**KAAS** 14,50  
Appelstroop, walnoten,  
kletzenbrood

**DAME BLANCHE** 8,50  
Vanilleparfait, pure chocolademousse,  
witte chocoladesaus, brownie

**BANANA SPLIT** 8,50  
Walnotenijs, bananenbavarois,  
fudge van pure chocolade en  
rode peper

**PARADE VOOR TWEE** 14,50  
Om te delen of ....



www.berghotelamersfoort.nl

OVER 115 YEARS OF HOSPITALTY

## STARTERS

**CARPACCIO** 12,50 | LARGE 18,50  
Thinly sliced beef, nut dressing,  
pine nuts, basil, Parmesan cheese

**VITELLO TONATO** 12,50 | LARGE 19,50  
Roasted escalope of veal,  
tuna mayonnaise, capers, shallot

**PRAWN** 14,50 | LARGE 21,50  
Ceviche of prawns,  
seaweed salad, sesame

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

**HOME-COOKED SALMON** 12,50 | LARGE 18,50  
Served sashimi style,  
fresh herbs, horseradish cream

## SOUPS AND SALADS

**BISQUE** 10,50 | LARGE 16,50  
Creamy soup of shellfish,  
crostini, rouille

**TENDERLOINS** 8,50 | LARGE 11,50  
Oxtail soup: a clear, strong,  
broth with fresh herbs

**CAESAR SALAD** 12,50 | LARGE 16,50  
Turkey, anchovies,  
Caesar dressing

**SALAD 'NICOISE'** 14,50 | LARGE 20,50  
Grilled tuna,  
black olives, haricots verts

**PLEASE ASK OUR WINEWAITER 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!

	<b>150 G</b>	<b>200 G</b>
<b>SIRLOIN STEAK</b>		24,50
<b>FILLET OF BEEF</b>	27,50	35,00
<b>OYSTER BLADE STEAK</b>	15,50	20,50

Side orders:

**ROASTED POTATOES OR FRESH PASTA** 3,00

**BELGIAN FRIES OR FRENCH FRIES** 3,00

**VEGETABLES FROM THE VEGETABLE GARDEN OR GRILLED VEGETABLE MIX OR MIXED SALAD** 3,00

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

**CHICKEN YAKITORI** 20,50  
Marinated chicken, home-made atjar, peanut, wild rice

**MONASTERY PIG** 24,50  
Pork rib, potato, vegetables from the vegetable garden, laurel gravy

**STEAK TARTARE** 21,50  
Diamond fillet, 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** 25,00

**TUNA** DAY PRICE  
Lightly grilled, fresh  
pasta, soy vinaigrette

## NEITHER MEAT NOR FISH

**VEGETABLE GARDEN** 17,50  
Vegetables of the season

**GOAT CHEESE** 17,50  
Au gratin, risotto, beetroot, rucola

## DESSERTS

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

**CHEESE** 14,50  
Apple syrup, walnuts,  
kletzenbread (rich fruit loaf)

**DAME BLANCHE** 8,50  
Vanilla parfait, dark chocolate mousse,  
white chocolate sauce, brownie

**BANANA SPLIT** 8,50  
Walnut ice-cream, banana  
bavarois, fudge of dark chocolate  
and red pepper

**PARADE FOR TWO** 14,50  
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 utmost to meet your challenge!



www.berghotelamersfoort.nl