

MEER DAN 115 JAAR ERVARING IN GASTVRIJHEID

VOORGERECHTEN

RIBEYE	14,50
Gerookte ribeye met gepofte paprika, gemarineerde Mozzarella en quinoa	
LANGOUSTINES	16,50
Argentijnse langoustines met mousseline van bataat, venkel en geschaafde pistache	
WATERMELOEN	13,50
Pittige watermeloen met pomodori tomaat, gember, Savora mosterd en limoen crème	

KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR	14,50
Diamanthaas, Savoramosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei	
HUISGEROOKTE ZALM	13,50
Licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en wakame	
CARPACCIO	14,50
Truffelcrème, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola	

SOEP EN SALADE

BOUILLABAISSÉ	12,50
Garnalen, mosselen, inktvis en verse peterselie	
GELE TOMATENSOEP	8,50
Gerookte gele tomaat, basilicum en crème fraîche	

KLASSIEKERS

'CAESAR' SALADE	15,50 GROOT 20,50
Kalkoen, ansjovis, Parmezaanse kaas en caesar dressing	
SALADE 'NIÇOISE'	13,50 GROOT 18,50
Rosé gebakken tonijn, zwarte olijf, haricots verts en paprika	
WALDORF SALADE	11,50 GROOT 16,50
Vegetarische salade met witlof, walnoot, mandarijn en bleekselderij	

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
WIJNARRANGEMENT PER GANG	5,25

VAN HET LAND

CHARRUA BEEF

Wij koken graag met producten van dichtbij, alleen ons vlees halen wij 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!

SUKADE	20,50
OSSENHAAS	30,50
ENTRECÔTE	27,50
<i>Geserveerd met dagverse groenten en krielaardappelen</i>	

U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met:

BOEREN- OF ZOETE AARDAPPELFRIET	3,00
EXTRA DAGVERSE GROENTEN	3,00
GEMENGDE SALADE	3,00
TRUFFEL- OF GEPOFTE KNOFLOOKJUS	3,00

LAMSRACK	32,50
Knolselderijcrème, gekarameliseerde knoflook en truffeljus	
PIEPKUIKEN	25,50
Op lage temperatuur gegaarde piepkuiken, zoetzure appel en een jus van tijm	

KLASSIEKERS

STEAK TARTAAR	21,50
Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, scharrelei, boerenfriet	
BERGHOTEL BURGER	19,50
Charrua beefburger op Italiaanse bol met biet, bacon, Cheddar, rode ui, gebakken ei en aioli. Geserveerd met boerenfriet.	

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.

SCHAR	24,50
Op de huid gebakken schar, cherrytomaat, doperwt en beurre blanc	
KABELJAUW	20,50
Warme saus van piccalilly, linten van oerwortels en kaantjes	

VLEES NOCH VIS

GNOCCHI	18,50
Gnocchi met basilicumpesto, asperges en zwarte olijf	
RAVIOLI	18,50
Open ravioli met spinazie, pompoen, sojasaus en Gruyère	

DESSERTS

LEMON CURD	9,50
Roomkaas, citrusvruchten en pistache	
RED VELVET	9,50
Huisgemaakte karnemelkijs, witte cacao poeder en karamel	
LAVA CAKE	8,50
Pure chocolade, framboos en crumble	

KLASSIEKERS

DAME BLANCHE	8,50
Bol van chocolade met vanille-ijs en advocaat	
BANANA SPLIT	8,50
Huisgemaakte mini Magnum van banaan, chocolade, limoen, pistache	
KAASPLANK	15,50
Zoete uienchutney, walnoten, vijgen-rozijnenbrood	

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



OVER 115 YEARS OF HOSPITALITY

STARTERS

- RIBEYE** 14,50
Smoked ribeye with roasted bell pepper, marinated Mozzarella and quinoa
- LANGOUSTINES** 16,50
Argentinian langoustines with a muslin of sweet potato, fennel and shaved pistachio nuts
- WATERMELON** 13,50
Spicy watermelon with pomodori tomato, ginger, Savora mustard and a cream of lime

CLASSICS

- STEAK TARTARE** 14,50
Chuck tender, Savora mustard, cornichons, capers, shallot and a free-range egg
- HOUSE SMOKED SALMON** 13,50
Slightly grilled, horseradish, sweet and sour vegetables and wakame
- CARPACCIO** 14,50
Truffle cream, Parmesan cheese, pine nuts and rocketsalad

SOUP AND SALADS

- BOUILLABAISSE** 12,50
Shrimps, mussels, squid and fresh parsley
- YELLOW TOMATOSOUP** 8,50
Smoked yellow tomato, basil and crème fraîche

CLASSICS

- 'CAESAR' SALAD** 15,50 | LARGE 20,50
Turkey, anchovies, Parmesan cheese and caesar dressing
- SALAD 'NIÇOISE'** 13,50 | LARGE 18,50
Rosé grilled tuna fish, black olive, haricots verts and bell pepper
- WALDORF SALAD** 11,50 | LARGE 16,50
Vegetarian salad with chicory, walnuts, tangerine and celery

MENU DU JOUR

Do you like surprises? Our kitchen staff is always looking for new creative dishes. We'd like to invite you to try those. Of course we will keep any diets and/or allergies in mind.

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

WINE ARRANGEMENT PER GLASS 5,25

FROM THE LAND

CHARRUA BEEF
We love to cook with local products, but our beef comes 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. These cows have had a good life, and you can taste it!

- OYSTER BLADE STEAK** 20,50
FILLET OF BEEF 30,50
SIRLOIN STEAK 27,50

Served with fresh vegetables and baby potatoes

You can complement your dish with the following side-dishes:

- FARMER'S FRIES OR SWEET POTATO FRIES** 3,00
EXTRA PORTION OF FRESH VEGETABLES 3,00
SMALL MIXED SIDE SALAD 3,00
TRUFFLE GRAVY OR ROASTED GARLIC GRAVY 3,00

- RACK OF LAMB** 32,50
Cream of celeriac, caramelized garlic and truffle gravy
- SPRING CHICKEN** 25,50
Sous-vide cooked spring chicken, sweet and sour apple and thyme gravy

CLASSICS

- STEAK TARTARE** 21,50
Chuck tender, Savora mustard, cornichons, capers, shallot, a free-range egg and farmer's fries
- BERGHOTEL BURGER** 19,50
Charrua beefburger on an Italian bread roll with beet, bacon, Cheddar, red onion, fried egg and aioli, served with farmer's fries

IF YOU ARE HAVING A SPECIFIC ALLERGY OR INTOLERANCE TO CERTAIN INGREDIENTS, LET US KNOW!

For any information on allergens you can ask our staff.

THE DAILY CHALLENGE

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 best to meet your challenge!

FROM THE SEA

We use sustainably caught fish as much as we can.

- DAB** 24,50
Skin-fried dab with cherry tomatoes, peas and beurre blanc
- CODFISH** 20,50
With a warm sauce made of piccalilly, tagliatelle made of carrot and cracklings

NEITHER MEAT OR FISH

- GNOCCHI** 18,50
Gnocchi with basil pesto, asparagus and black olive
- RAVIOLI** 18,50
Open ravioli with spinach, pumpkin, soy sauce and Gruyère

DESSERTS

- LEMON CURD** 9,50
Cream cheese, citrus fruits and pistachio
- RED VELVET** 9,50
Homemade buttermilk ice cream, white cacao powder and caramel
- LAVA CAKE** 8,50
Dark chocolate, raspberry and crumble

CLASSICS

- DAME BLANCHE** 8,50
Chocolate and vanilla ice cream with eggnog
- BANANA SPLIT** 8,50
Homemade mini Magnum of banana, chocolate, lime and pistachio
- CHEESE TRAY** 15,50
Sweet onion chutney, walnuts and bread with figs and raisins

WE WOULD LOVE TO GIVE YOU AN ADVICE ON MATCHING WINES TO ACCOMPANY ALL OUR DISHES.

This can be served per glass, per bottle or as a wine arrangement.

