

## Lunchkaart

### Ciabatta, wit brood of grof gesneden biologisch boerenbrood met:

-Jonge of oude boerenkaas	€ 6,50
-Gekookte boeren- achterham	€ 6,50
-Tomaat, tapenade en mozzarella (uit de oven)	€ 7,95
-Tonijnsalade met, paprika, rode ui en kappertjes	€ 8,75
-2 Amsterdamse kroketten (rundvlees)	€ 8,25
-2 vegetarische kroketten	€ 8,25
-Geitenkaas (uit de oven) met gebakken appeltjes en vossenbessensaus	€ 8,90
-Carpaccio, het broodje gaat eerst in de oven met tapenade en mozzarella, daarna wordt het belegd met Carpaccio, rucola en geroosterde pittenmix	€ 8,90
-Gezond met jonge kaas, rauwkostsalade en gekookt ei	€ 7,75
-Gerookte zalm met zalmtartaar, dillesaus, rucola en rode ui	€ 9,80

### Twee sneetjes wit brood of boerenbrood met:

-Uitsmijter naturel	€ 8,00
-Uitsmijter ham of kaas of meegebakken spek of champignons ui	€ 8,50
-Uitsmijter kalfs roastbeef	€ 9,25
-Omelet naturel	€ 8,00
-Omelet ham of kaas of meegebakken spek of champignons en ui	€ 8,50
-Boerenomelet met aardappel, champignons, ui en bosuitjes, spek en kaas	€ 11,00

### De specialiteit van de chef

-Uitsmijter "anders" in een pannetje met gerookte zalm, aardapprösti, rucola en dillesaus	€ 11,50
---	---------

### of een:

-Tosti kaas	€ 4,50
-Tosti ham / kaas	€ 4,80
-Tosti Hawaii, met ananas en kaas	€ 4,80
-Tosti boerenbrood met verse geitenkaas en veenbessen dipsaus	€ 8,00

### Soep (geserveerd met biologisch boerenbrood)

-Tomatensoep van Pomodori tomaten, met room geserveerd	€ 7,75
-Schorsenerensoep (vegetarisch), wordt opgediend met peterselie olie	€ 7,75

### Maaltijd salades: (geserveerd met biologisch boerenbrood en roomboter)

-Carpaccio met geroosterde pittenmix, olijven-tapenade en parmigiano reggiano	€ 15,25
-Gegrilde kipfilet met mango, ananas, Parmigiano Reggiano en broodcroutons	€ 15,25
-Vitello Tonato, kalfsvlees, opgerold met tonijnsalade, rode ui en paprika	€ 16,50
-Geitenkaas uit de oven met gebakken appeltjes en vossenbessensaus	€ 15,95
-Gerookte zalm, met zalmtartaar, dillesaus, wakame- venkelsalade	€ 16,50

**Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten, in overleg met de chef kunnen wij hier rekening mee houden. Vraag de bediening om informatie.**

## Lunchduo's

Twee van onderstaande gerechten worden met boerenbrood op één plate geserveerd voor € 13,95

- \* Tomatensoep van prodi pomodori, ontveld, gezeefd en bekwaam tot een soep bereid
- \* Schorsenerensoep met peterselie-olie en schorseneren chips
- \* Zalmtaartje van aardappelrösti met gerookte zalm, rucola en een spiegeleitje
- \* Huisgemaakte tonijnsalade met uien, paprika en kappertjes
- \* Geitenkaas met gebakken appeltjes en vossenbessensaus
- \* Boerenpasteitje met een ragout van beenham en champignons
- \* Berlijnse burger (half om half gehakt aangemaakt met kerrie en sjalotjes)
- \* Gegrilde kipfilet met mango, ananas, broodcroutons en Parmigiano Reggiano
- \* Carpaccio met rucola, tapenade, pittenmix en Parmezaanse kaas
- \* Amsterdamse rundvleeskroket of vegetarische kroket met mosterd
- \* Rauwkostsalade met gekookt ei en jonge of oude kaas

## BERGERRIE MAALTIJDBURGERS € 19,50

Homemade + 200 gram, onze burgers worden geserveerd met rösti-frietjes.

### Beefburger van rundvlees

Met tomaat, augurk, gebakken ui en homemade bbq saus

### Lamsburger

Met gegrilde paprika, gebakken uitjes en jong belegen kaas

### Kipfiletburger

Gebakken met tortillachips en avocado gegratineerd met kaas en geserveerd met een pittige rimboesaus.

### Berlijnse dubbel burger

half om half gehakt aangemaakt met kerrie en sjalotjes, deze burgers krijgt u met kerriesaus

### Vegetarische burger (ook veganistisch te bestellen)

Van oesterzwammen, shiitake, champignons, rode uien en geroosterde zwarte komijn, gegratineerd met gebakken champignons en Italiaanse truffelkaas of met veganistische kaas

### Extra toppings (€ 1,00)

Truffelmayonaise / truffelkaas / jong belegen kaas / oude kaas

## Gebak uit eigen keuken

Hele taart: (alleen af te halen)	€ 35,00
Halve taart: (alleen af te halen)	€ 18,50
Punt:	€ 5,00
<b>Proeverij van taarten:</b> (2 personen)	€ 9,50

### Hümmelinger boeren appeltaart

2½ uur in de oven gebakken met amandeltjes bestrooid

### Monchoutaart met kersen

Een bodempje Bastogne koek, Monchou en daarop kersen

### Tiramisu, huisgemaakt

Lange vingers gedrenkt in koffie met Mascarpone, Tia Maria en Amaretto, geroosterde amandelen en cacao poeder

### Cheesecake

Met frambozen, boterkoekjes en wite chocolade.



Drankenkaart

*Kijk eens op onze website voor meer informatie: [www.de-bergerrie.nl](http://www.de-bergerrie.nl)*