

Drie gangen menu vanaf € 41,20

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room.
*Carpaccio van het Argentijnse rund met Parmigiano Reggiano
Wordt geserveerd met een knapperig toastje, olijven tapenade en een licht pittige mosterd- dressing, een super trendy doch heerlijk gerecht in een originele uitvoering.

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering)

Rosé gebraden kalfsvlees, dun gesneden en gevuld met tonijnsalade, opgerold en geserveerd met een groene kruidendressing, kappertjes en geplukte sla.

*Envelopje met spinazie en Brie

Warm uit de oven op een matrasje ofwel een bedje van salade, met een verrassende balsamico dressing en geroosterde noten.

*Serrano ham gran reserva

Met roomkaas, verfijnd met stukjes meloen en rucola.

Voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 7,75 Voorgerechten apart vanaf € 11,75

-Extra te bestellen: vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,20

-Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten, in overleg met de chef kunnen wij hier rekening mee houden. laat het ons weten en vraag de bediening om informatie.

HOOFDGERECHTEN

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

Zó lekker dat we er eigenlijk geen woord meer over willen zeggen.

**Stoofpotje

Van licht pikant rundvlees, een verrassend recept van mijn vriend Rafaël, uit de Catalaanse keuken.

**Runder biefstuk uit Uruquay

Van crisisbestendige kwaliteit met saus naar keuze: Gorgonzola -, Peper -, rode wijnsaus of champignon- roomsaus.

***Zalmfilet

Gebakken in één van onze ovens en opgediend met een crème fraîche- pepersaus.

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

Gevuld met gestoofde groenten, geroosterde noten en Brie, geserveerd met een halfzoete bosbessensaus.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken aardappeltjes en salade.

Wilt u graag extra garnituur? Vraag het gerust! Wij houden de porties klein om verspilling tegen te gaan.

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 25,15

NAGERECHTEN

Dame Blanche, de echte

Korte omschrijving: Bourbon vanille-ijs, warme Belgische chocoladesaus naar Barry Callebaut met slagroom en een koekje.

Karamelbokaal

Vanille-ijs, overgoten met een, door onze ijverige leerling gemaakte, karamelsaus, bestrooid (ook door hem) met noga.

Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacao-poeder.

Cheesecake

Met boterkoek, frambozen en witte chocolade, geserveerd met een bolletje frambozen sorbetijs.

.Monchoutaart

Een bodempje Bastogne koek, monchou en daarop kersen, dat zo eenvoudig zo lekker kan zijn.

Warm chocoladetaartje

Gezoet met dadelpuree en geserveerd met witte chocolade-roomijs.

Mochten bovenstaande desserts teveel worden dan kunt u altijd hiervoor in de plaats een lekker kopje koffie, espresso, cappuccino of koffie verkeerd nemen, kopje thee kan natuurlijk ook; eventueel geserveerd met een likeurtje of natuurlijk een special coffee.

Nagerechten apart te bestellen vanaf: € 9,00

Kerst specialiteiten (De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.)

Voorgerechten

Schorsenerensoep (vegetarisch)

Deze romige soep wordt met peterselie olie en schorseneren chips opgediend.

Pasteitje (ook veganistisch te bestellen)

Bladerdeeg gevuld met een romige ragout van paddenstoelen.

Vistrio (suppl. € 4,00)

Ei-krabsalade; Hollandse garnalen, avocado, sjalotjes, rode peper en sesamzaadjes; Een gerookte zalm bonbon gevuld met zalmtartaar, crème fraîche, mierikswortel en bosuitjes.

Hert (suppl. € 4,00)

Licht gerookt dan rosé gebraden en geserveerd op een salade van druiven, rode ui, wijnazijn, honing, mosterd, cashewnoten en olijfolie.

*Hollandse garnalen (suppl. € 2,75)

met onze verslavende whisky- cocktailsaus.



Hoofdgerechten

Varkenshaas Wellington

Opgerold met een mix van champignons in bladerdeeg.

Vegetarische bloemkoolroosjes

In tempurabeslag gebakken en geserveerd op Käsespätzle.

Zeewolffilet (suppl. € 2,80)

Op linguine pasta, geserveerd met een Hollandse garnalensaus.

Het "hijgend hert" de jacht niet ontkomen (suppl. € 7,50)

Filet van de rug, op een herten- stoof met paddenstoelen, met hete bliksem geserveerd.

Ossenhaas (suppl. € 7,50)

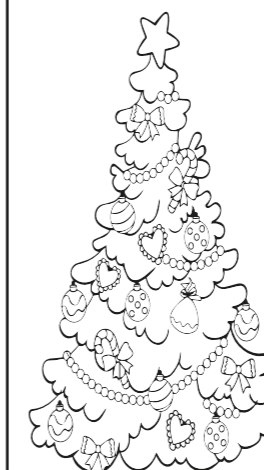
Met sjalotjes, jus en pommes duchesse.



Nagerechten

Dessert Noelle (suppl. € 4,50)

een combinatie van verschillende feestelijke nagerechtjes.



Wij wensen u namens
de medewerkers van
Brasserie de Bergerrie
prettige kerstdagen en
een gezond en voorspoedig 2025

