

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...

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola **13,50**
Wijnsuggestie: Gavi di Gavi – Cortese (Italië) 5,75



LANGZAAM GEGAARDE ZALM

Met een dressing van sinaasappel en venkelsalade **13,50**
Wijnsuggestie: Granbazán Rias Baixas, Alberino – Galicia (Spanje) 5,50



STEAK TARTAAR

Ossenhaas, Savoramosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en een gepocheerd eidooier **15,50** Grote portie met friet **22,50**
Wijnsuggestie: Gregoris – Pinot grigio (Italië) 5,00



POMPOENSOEP

Licht pittige pompoensoep met een garnituur van avocado en notenolie **9,50**
Wijnsuggestie: Binz en Bratt, riesling en Gewürztraminer, Rheinhessen (Duitsland) 6,00



SALADE GEITENKAAS

Salade met diverse soorten geroosterde wortel, gebrande geitenkaas en honingdressing **12,50**
Wijnsuggestie: Tokaj – Furmint 'Hétszolo' Dry organic (Hongarije) 6,50



SALADE ZALM

Huisgerookte zalm met mesclun sla en dille crème **13,50**
Wijnsuggestie: Gayda Cèpage Chardonnay (Frankrijk) 5,50

PIÈCE

Onze keukenbrigade 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

THAISE GELE CURRY

Met diverse geroosterde groenten, koriander olie, basmati rijst en naanbrood **19,50**
Wijnsuggestie: Wairau River, pinot gris (Nieuw-Zeeland) 5,75



SNOEKBAARS

Gegrilde snoekbaarsfilet met ratatouille, antiboise saus en mousseline **23,50**
Wijnsuggestie: Quinta de La Rosa "Douro Branco" Douro (Portugal) 6,00



EENDENBOUT

Met gekonfijte zuurkool à la chef, jus van gepofte knoflook en mousseline **29,50**
Wijnsuggestie: Paddy Borthwick 'Paper Road' Pinot noir (Nieuw-Zeeland) 7,00



BERGSATÉ

Biologische kipsaté geserveerd met satésaus, seroendeng, atjar, gefrituurde uitjes, kroepoek en boerenfriet **21,50**
Wijnsuggestie: Domaine 'Bruno Sorg' gewürztraminer, Elzas (Frankrijk) 5,50



TOURNEDOS

Gebakken tournedos van ossenhaas met ratatouille, rode portsaus en mousseline **32,50**
Wijnsuggestie: Boer en Brit 'L'union' Single Vineyard Shiraz (Zuid-Afrika) 6,50



BERGBURGER

Black Angus burger met bacon, kaas, rode ui en een gebakken ei op een burgerbol, geserveerd met boerenfriet **19,50**
Wijnsuggestie: Passo del Sud, Primitivo Negroamaro, Puglia (Italië) 5,50



EXTRA GARNITUREN

Roseval aardappels
Zoete aardappelfriet
Gemengde salade
2,50

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!

CRÈME BRÛLÉE

Onmisbare klassieker **7,50**

Wijnsuggestie: Tokaj – Héztölo "carpinus" (Hongarije) 7,50



DAME BLANCHE

Vanille-ijs met chocoladesaus en een advocaatje **6,50**

Wijnsuggestie: Tokaj – Héztölo "carpinus" (Hongarije) 7,50



OMA'S APPELGEBAK

Warm geserveerd met vanillesaus en kaneelijs **6,50**

Wijnsuggestie: Rietvallei, Red Muscadel (Zuid-Afrika) 5,50



TIRAMISU

Met amaretto, amarena-kers en speculaas **6,50**

Wijnsuggestie: Moscato d'Asti (Italië) 4,50

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

