

# 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...

---

## HOLLANDSE GARNALEN

omwikkeld met komkommer, een kruidensla en een panna cotta van cocktailsaus **16,50**  
wijnsuggestie: *Wairau river Pinot gris (Nieuw Zeeland) 5,75*

## CARPACCIO

dungesneden rundvlees, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas **13,50**  
wijnsuggestie: *Gavi di Gavi – cortese (Italië) 5,75*

## HUISGEROOKTE ZALM

licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en Wakame **14,50**  
wijnsuggestie: *Gayda Cépage Chardonnay (Frankrijk) 5,50*

## *Chefs Special* → STEAK TARTAAR

diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei **15,50**  
wijnsuggestie: *Gregoris – Pinot grigio (Italië) 5,00*

## GELE PAPRIKA SOEP

licht gebonden gele paprika soep met een mousse van gerookte rode paprika **9,50**  
wijnsuggestie: *Cava Parato Brut (Spanje) 6,50*

## RODE LINZENSOEP

romige rode linzensoep met een zachte mint crème **9,75**  
wijnsuggestie: *“Paper road” Pinot noir (N. Zeeland) 7,00*

## SALADE CAPRESE

klassieker! Met mozzarella, tomaat, basilicum en olijfolie  
wijnsuggestie: *“groebe” Sylvaner (Duitsland) 6,00*

Salade	Salade XL
<b>12,50</b>	<b>17,50</b>

## SALADE NIÇOISE

rosé gegrilde tonijn, zwarte olijf, haricots verts en paprika  
wijnsuggestie: *Berg pinot Bianco (Italië) 5,50*

Salade	Salade XL
<b>16,50</b>	<b>19,50</b>

## CAESARSALADE

gerookte kip, ansjovis, Parmezaanse kaas en caesar dressing  
wijnsuggestie: *Morgante Bianco – nero d'avolo (Italië) 5,75*

Salade	Salade XL
<b>14,50</b>	<b>21,50</b>

# 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 zijn zij de eerste in Nederland met het Beter Leven \*\*\* Keurmerk

## VEGETARISCHE BIETENBURGER

met feta op een waldkorn broodje geserveerd met zoete aardappel friet en een knoflooksaus **18,50**

wijnsuggestie: "Paper Road" Pinot noir (N. Zeeland) 7,00

## MARROKAANSE GROENTENSTOOF

uit de oven met krokant filodeeg **20,00**

wijnsuggestie: Rijk's touch of oak – Chenin blanc (Zuid Afrika) 7,00

## REGENBOOGFOREL

in zijn geheel geserveerd met beurre noisette, kappertjes, citroen en boerenfriet **23,00**

wijnsuggestie: Morgante Bianco – nero d'avolo (Italië) 5,75

*Chefs Special* → ZEEBAARS

op de huid gebakken met knapperige groenten en saus van gamba's **23,50**

wijnsuggestie: 'Villa sparina' Gavi di Gavi (Italië) 5,75

## TOURNEDOS

gegrilde tournedos met madeirasaus en dagverse groenten **31,50**

wijnsuggestie: Bodegas san roman prima tot garnache (Spanje) 7,00

## ENTRECOTE

geserveerd met dagverse groenten en Roseval aardappelen met rozemarijn, tijm en knoflook **28,50**

wijnsuggestie: Fabre Montmayou – Malbec (Argentinië) 5,75

## ROULEAUX VAN KIP

met spinazie, knoflook, een gevogelte jus en aardappel mousseline **25,50**

wijnsuggestie: Gavi di Gavi – Cortese (Italië) 5,75

## RIB ROAST

langzaam gegaarde varkensrib roast met honing en tijm, mousseline van aardappel **24,50**

wijnsuggestie: "tutunjan" Cabernet sauvignon (Chili) 7,00

## STEAK TARTAAR

diamanthaas, savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei geserveerd met boerenfriet **22,50**

wijnsuggestie: Gregoris – Pinot grigio (Italië) 5,00

## BERGBURGER

huisgemaakte burger van rundvlees op een Italiaanse bol met bacon, oude kaas, rode ui, ei en aioli, geserveerd met boerenfriet **23,50**

Wijnsuggestie: Chateau de la Coustarelle Cahors Cuvee Prestige (Frankrijk) 5,75

Extra garnituren **3,50**

roseval aardappels • zoete aardappelfriet • dagverse groenten •  
gemengde salade • pepersaus • hollandaise saus

# 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 feestelijks van!

---

## LAVENDEL PANNA COTTA

met meringue van chocolade en een lavendel gelletje **9,50**

*wijnsuggestie: Moscato d'Asti (Italië) 5,50*

## VERRASSINGSDESSERT

verrassing van chocolade, sinaasappel en munt **9,50**

*wijnsuggestie: Rietvallei muscadel (Zuid-Afrika) 5,25*

## CRÈME BRÛLÉE

↪ *Chefs Special*

onmisbare klassieker, geserveerd met huisgemaakt mokka-ijs **11,50**

*wijnsuggestie: Tokaj – Hétszölo – late harvest (Hongarije) 7,50*

## DAME BLANCHE

vanille-ijs, chocolade en advocaat **9,00**

*wijnsuggestie: Cardenal cisneros PX-sherry (Spanje) 5,75*

## CHEESECAKE

gebakken cheesecake van Tony Choclonely 'karamel-zeezout' en Bastogne **9,50**

*wijnsuggestie: Diemersdal Noble late harvest-sauvignon blanc (Zuid-Afrika) 5,75*

## KAAS

combinatie van vijf soorten kaas, zoete uienchutney, walnoten en kletzenbrood **15,50**

*wijnsuggestie: Quinta de la Rosa Vintage Port 2011 (Portugal) 7,50*

---

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