

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...

TATAKI

Van tonijn met Wakame en een sesam dressing

12,50

BLAUWADERKAAS

Hollandse blauwaderkaas met verse vijgen, gebrande noten en Balsamico

13,50

BUIKSPEK

Uit eigen Smoker met Bacon, kidneybonen, huisgemaakte chilisaus en koriander

16,50

CARPACCIO

Dungesneden rundvlees, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

11,95

HUISGEROOKTE ZALM

Licht gebrand, mierikswortel, zoetzure groenten en Wakame

14,50

STEAK TARTAAR

Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot en scharrelei

15,50

SOEP VAN GELE TOMATEN

Gerookte gele tomaat, basilicum en crème fraîche

9,50

POMPOENSOEP

Mild pittige pompoensoep met uitgebakken spekjes

10,50

WALDORFSALADE

Vegetarische salade met witlof, walnoot, mandarijn en bleekselderij

Salade	Salade XL
12,50	17,50

SALADE NIÇOISE

Rosé gegrilde tonijn, zwarte olijf, haricots verts en paprika

Salade	Salade XL
14,50	19,50

CAESARSALADE

Kalkoen, ansjovis, Parmezaanse kaas en Caesardressing

Salade	Salade XL
16,50	21,50

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

CURRY

Pittige gele curry met Papadam en rijst

19,50

MARROKAANSE GROENTENSTOOF

Uit de oven met krokant filodeeg

20,00

REGENBOOGFOREL

In zijn geheel geserveerd met beurre noisette, kappertjes, citroen en boerenfriet

23,00

MAKREEL

Met een mousseline van bloemkool, avocado en komkommer

23,50

BAVETTE

23,50

Surf en turf met gamba's

5,50

Combineer uw gerecht met de ideale wijn, bier of Gin & Tonic. Het Bergteam geeft u graag advies voor een passende drank-spijs combinatie.

ENTRECOTE

Geserveerd met dagverse groenten en Roseval aardappelen met rozemarijn, tijm en knoflook

29,00

ROULEAUX VAN KIP

Met spinazie, knoflook en een gevogeltejus

25,50

SPEENVARKEN

Met een mousseline van oerwortel en truffel

23,95

STEAK TARTAAR

Diamanthaas, Savora mosterd, cornichons, kappertjes, sjalot, scharrelei en boerenfriet

22,50

BERGBURGER

Huisgemaakte burger van rundvlees op een Italiaanse bol met bacon, oude kaas, rode ui, ei en aioli. Geserveerd met boerenfriet.

23,50

U kunt uw gerecht uitbreiden met:

Boerenfriet

Friet van zoete aardappel

Extra dagverse groenten

Gemengde salade

Peppersaus of hollandaisesaus

3,50 per uitbreiding

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!

MASCARPONE

Geserveerd met rood fruit, meringue en pistache

9,50

VERRASSING

Verrassing van chocolade, sinaasappel en munt

9,50

CRÈME BRÛLÉE

Van witte chocolade en chilipeper (aan tafel gebrand)

11,50

DAME BLANCHE

Vanille-ijs, chocolade en advocaat

9,00

CHEESECAKE

Gebakken Cheesecake van Tony Chocolonely
'karamel-zeezout' en Bastogne

9,50

KAAS

Combinatie van vijf soorten kaas, zoete uienchutney,
walnoten en kletzenbrood

15,50

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

