

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
-Kruidenkaas, zongedroogde tomaatjes en bosui	€ 7,95
-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 Hawai, 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	€ 7,50
-Uiensoep, gegratineerd met stokbrood en kaas	€ 7,50

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
-Gamba's "van hun jasje ontdaan" met een verslavende whisky- cocktailsaus.	€ 17,95

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
- * Uiensoep, gegratineerd met stokbrood en kaas
- * 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
- * Kruidenkaas met zongedroogde tomaatjes en bosui.

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:	€ 35,00
Halve taart:	€ 18,50
Punt:	€ 5,00

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 cacaopoeder

Kijk eens op onze website voor meer informatie: www.de-bergerrie.nl