Lunchkaart

Ciabatta, wit brood of grof gesneden biologisch boerenbrood met:

-Jonge of oude boerenkaas	€ 7,90
-Gekookte boeren- achterham	€ 7,90
-Tomaat, tapenade en mozzarella (uit de oven)	€ 9,50
-Tonijnsalade met, paprika, rode ui en kappertjes	€ 10,50
-2 Amsterdamse kroketten (rundvlees)	€ 9,90
-2 vegetarische kroketten	€ 9,90
-Geitenkaas uit de oven met geroosterde nootjes en abrikozendressing	€ 10,50
-Carpaccio, het broodje gaat eerst in de oven met tapenade en mozzarella, daarna wordt het belegd met Carpaccio, rucola en geroosterde pittenmix	€ 11,40
-Gezond met jonge kaas, rauwkostsalade en gekookt ei	€ 8,90
-Gerookte zalm met zalmtartaar en dillesaus, rucola en rode ui	€ 11,90

Twee sneetjes wit brood of boerenbrood met:

-Uitsmijter naturel	€ 9,25
-Uitsmijter ham of kaas of meegebakken spek of champignons ui	€ 9,90
-Uitsmijter kalfs roastbeef	€ 10,75
-Omelet naturel	€ 9,25
-Omelet ham of kaas of meegebakken spek of champignons en ui	€ 9,90
-Boerenomelet met aardappel, champignons, ui en bosuitjes, spek en kaas	€ 12.50

of een:

-Tosti kaas	€ 6,20
-Tosti ham/kaas	€ 6,20
-Tosti Hawai, met ananas en kaas	€ 6,35
-Tosti boerenbrood met verse geitenkaas en veenbessen dipsaus	€ 9,35
-Kindertosti gemaakt met casinobrood en kaas of kaas/ham	€ 5,20
-Kinderpannenkoek met poedersuiker of stroop	€ 7,50

De specialiteiten van de chef

-**Uitsmijter "anders**" in een pannetje met gerookte zalm, aardapplrösti, rucola en dillesaus	€ 12,90
-**Kásegriller**	€ 10,95

Twee Duitse Bratwürste gevuld met kaas, op een wit puntje, met knapperige uitjes, sla en gebakken uitjes, geserveerd met een licht pittige honing- mosterddressing.

Soep (**geserveerd met biologisch boerenbrood**)

-Tomatensoep van Pomodori tomaten, met room geserveerd	€ 7,90
-Pompoensoep zijdezacht met een tikkeltje, gele curry en een pesto van amandel, sinaasappel en peterselie.	€ 7,90

Maaltijd salades: (**geserveerd met biologisch boerenbrood en roomboter**)

-Carpaccio met geroosterde pittenmix, olijven-tapenade en parmigiano reggiano	€ 16,70
-Gegrilde kipfilet met mango, ananas, Parmigiano Reggiano en broodcroutons	€ 16,70
-Vitello Tonato, kalfsvlees, opgerold met tonijnsalade, rode ui en paprika	€ 17,90
-Geitenkaas, gerold in spek, van de grill, geserveerd met een abrikozendressing.	€ 16,90
-Gebakken gamba's, gerookte zalm en zalmtartaar, met venkel en wakame en een pittige whiskey- avocadodressing.	€ 18,95

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 € 15,25

* Tomatensoep van prodi pomodori, ontveld, gezeefd en bekwaam tot een soep bereid
* Pompoensoep zijdezacht met een pesto van amandel, sinaasappel en peterselie
* Zalmtaartje van aardappelrösti met gerookte zalm, rucola en een spiegeleitje
* Huisgemaakte tonijnsalade met uien, paprika en kappertjes
* Geitenkaas gerold in spek, van de grill, geserveerd met een abrikozendressing.
* 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 Regiano
* Carpaccio met rucola, tapenade, pittenmix en Parmezaanse kaas
* Amsterdamse rundvleeskroket of vegetarische kroket met mosterd
* Huisgemaakte beenham met een blauwe bessen- honingdressing
* Ossenworst met piccalilly

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, champigons, 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: (alleen af te halen)	€ 38,00
Halve taart: (alleen af te halen)	€ 19,50
Punt:	€ 6,00
Proeverij van taarten: (2 personen)	€ 11,50

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
Cheesecake
Met frambozen, boterkoekjes en wite chocolade
"Oma Anni's" wafel
met warme kersen, vanille ijs en slagroom.

Drankenkaart

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