

Grote Markt 42-44

1315 JG Almere

Tel: 036 - 533 80 25

www.de-bergerrie.nl



Drie gangen menu vanaf € 39,80

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,

***Uiensoep

Gegratineerd met stokbrood en kaas.

*Carpaccio van het Argentijnse rund met Parmigiano Reggiano

Wordt geserveerd met een knapperig toastje, olijven tapenade en een licht pittige mosterd- dressing, een super trendy doch heerlijk gerecht in een originele uitvoering.

*Wildproeverij (suppl. € 1,50)

Coppa van wildzwijn, gebraden hertfilet en gemarineerde gans met oesterzwammen

*Warm boerenpasteitje

Bladerdeeg met een ragout van beenham, champignons en bosuitjes, oer degelijk maar o zo lekker in deze tijd.

*Envelopje met spinazie en Brie

Warm uit de oven op een matrasje ofwel een bedje van salade, met een verrassende balsamico dressing en geroosterde noten.

*Geitenkaas

Uit de oven met gebakken appeltjes en vossenbessensaus geserveerd.

*Vitello Tonato (de moderne uitvoering) (suppl. € 1,25)

Rosé gebraden kalfsvlees, dun gesneden en gevuld met tonijn-salade, opgerold en geserveerd met een groene kruidendressing, kappertjes en geplukte sla.

*Vispalet (suppl. € 2,00)

Met gerookte zalm, Hollandse garnalen, gestoomde makreel en gegrilde mul filet.

*Gamba's "van hun jasje ontdaan" (suppl. € 2,00)

Met een verslavende whisky- cocktailsaus.

*Een buideltje van gerookte zalm"

Met een vulling van zalmartaar verfijnd met crème fraiche, bosuitjes, mierikswortel en dillesaus, op een wakame- venkelsalade.

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:

Soepen apart € 7,50 Voorgerechten apart € 11,00

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 24,95

Nagerechten apart te bestellen € 9,00

De met * gemerkte voorgerechten kunt u tevens als hoofdgerecht bestellen,

Extra te bestellen: vers gebakken brood met tapenade en kruidenboter € 5,20

De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.

Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten

HOOFDGERECHTEN

Het "hijgend hert" de jacht niet ontkomen (suppl. € 7,50)

Filet van de rug, op een herten- stoof met paddenstoelen, met hete bliksem geserveerd

**Stoofpotje

Van licht pikant rundvlees, een verrassend recept van mijn vriend Rafaël, uit de Catalaanse keuken.

**Runder biefstuk uit Uruquay

Van crisisbestendige kwaliteit met saus naar keuze: Gorgonzola -, Peper -, rode wijnsaus of champignon- roomsaus.

Ossenhaas (suppl. € 7,50)

Gebakken in een pannetje met champignons, sjalotjes en knoflook, voor de finishing touch nog een beetje Rode wijnsaus.

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

Zó lekker dat we er eigenlijk geen woord meer over willen zeggen.

**Varkenshaas

Gerold in bacon dan gebakken en opgediend met Stroganoff-saus en röstifrietjes.

**Duitse schnitzel

Met een schijfje citroen, u kunt deze schnitzel natuurlijk ook met een topping van tomaat, gebakken ui en belegen kaas bestellen.

Heilbotfilet

Op de huid gebakken met een topping van kruiden en mie de pain, geserveerd op een groenten- risotto..

**Zalmfilet

Gebakken in één van onze ovens en opgediend met een crème fraiche- pepersaus.

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

Gevuld met gestoofde groenten, geroosterde noten en Brie, geserveerd met een halfzoete bosbessensaus.

***Tagliatelle

met hertenragout, funghi porcino en de originele pecorino-truffelkaas.

U kunt deze tagliatelle natuurlijk ook vegetarisch bestellen met een ragout van bospaddenstoelen, bosuitjes en pecorino-truffelkaas.

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes, gebakken aardappeltjes en salade.

NAGERECHTEN

Dame Blanche, de echte

Korte omschrijving: Bourbon vanille-ijs, warme Belgische chocoladesaus naar Barry Callebaut met slagroom en een koekje.

Karamelbokaal

Vanille ijs, overgoten met een, door onze ijverige leerling gemaakte, karamelsaus, bestrooid (ook door hem) met noga.

Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)

Bestrooid met geroosterde amandelen en cacaopoeder.

Perziktaart

Met advocaat saus, sorbetijs en slagroom.

Yoghurtmousse

Grieks, met geroosterde walnoten en hazelnoten, overgoten met honingsaus.

Monchoutaart

Een bodempje Bastogne koek, monchou en daarop kersen, dat zo eenvoudig zo lekker kan zijn.

Hümmelinger boeren appeltaart

Volgens een oud, goed bewaakt familie recept, onder andere 2 1/2 uur in de oven gebakken; met amandel – kaneel ijs en een advocaat roomsausje geserveerd.

Cheesecake

Met frambozen en boterkoek.

Grand dessert (suppl. € 4,50)

Een combinatie van verschillende nagerechtjes.

Mochten bovenstaande desserts teveel worden dan kunt u altijd hiervoor in de plaats een lekker kopje koffie, espresso, cappuccino of koffie verkeerd nemen, kopje thee kan natuurlijk ook; eventueel geserveerd met een likeurtje of natuurlijk een special coffee.

BERGERRIE MAALTIJDBURGERS € 19,50

Homemade + 200 gram, onze burgers worden geserveerd met röstifrietjes.

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, uien en Italiaanse truffelkaas of met veganistische kaas.

Extra Toppings (€ 1,00)

-Truffelmayonaise

-Truffelkaas

-Jong belegen kaas

-oude kaas

de Bergerrie