

Drie gangen menu vanaf € 39,80

VOORGERECHTEN

***Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)

Van Italiaanse rode ridders, Franse basilicum en Nederlandse room,
***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.

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

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

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.

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

Met een verslavende whisky- cocktailsaus.

De voorgerechten zijn ook apart te bestellen:
Soepen apart € 7,50 Voorgerechten apart € 11,00

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

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

HOOFDGERECHTEN

**Spare Ribs geserveerd met 2 bijpassende sauzen

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

**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.

**Zalmfilet

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

***Vegetarische bladerdeegrol (ook veganistisch te bestellen)

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

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

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.

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: € 24,95

De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.

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 cacao poeder.

Yoghurtmousse

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

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.

Monchoutaart

een bodempje bastogne koek, monchou en daarop kersen, dat zo eenvoudig zo lekker kan zijn.

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

Nagerechten apart te bestellen € 9,00

Drie gangen kerstmenu vanaf € 39,80

Voorgerechten

Soep uit het bos (vegetarisch)

Romige bospaddenstoelensoep.

Wildpasteitje

Bladerdeeg gevuld met een ragout van hert en paddenstoelen.

Vispalet (suppl. € 3,50)

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

Wildproeverij (suppl. € 3,50)

Coppa van wildzwijn, gebraden hertfilet en gemarineerde gans met oesterzwammen.

Peer

Gepocheerd, met brie uit de oven, gekaramelliseerde noten en Balsamico stroop.



Hoofdgerechten

Heilbofilet (suppl. € 2,95)

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

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

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

Kalfshaas (suppl. € 7,50)

Met gesmolten gorgonzola en tagliatelle.

Varkenshaas

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

Pompoenquiche

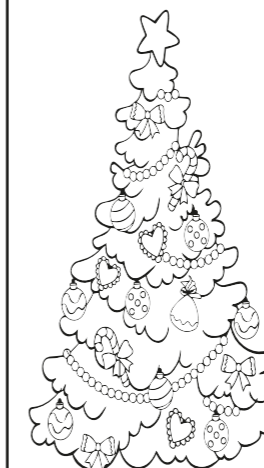
Een samenspel met pompoenschnitzeltjes en een crème van kruidenkaas.



Nagerechten

Dessert Noelle (suppl. € 4,50)

een combinatie van verschillende feestelijke nagerechtjes.



Wij wensen u namens
de medewerkers van
Brasserij de Bergerrie
prettige kerstdagen en
een gezond en voorspoedig 2024

