Drie gangen menu vanaf € 41,20

VOORGERECHTEN

*****Tomatensoep (ook veganistisch te bestellen)**
Van Italiaanse rode rakkers, 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)**
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.
Wilde gans
Gepekeld, gerookt en gebakken, met druiven, rode ui, honingdressing en cashewnoten.

Voorgerechten zijn ook apart te bestellen:
Soepen apart **€ 7,75** Voorgerechten apart vanaf **€ 11,75**

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

-Allergenen: bent u allergisch voor bepaalde producten en/of ingrediënten, in overleg met de chef kunnen wij hier rekening mee houden. laat het ons weten en vraag de bediening om informatie.

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 fraiche- 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.
Wilt u graag extra garnituur? Vraag het gerust! Wij houden de porties klein om verspilling tegen te gaan.

Hoofdgerechten apart te bestellen vanaf: **€ 25,15**

NAGERECHTEN

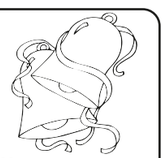
Dame Blanche, de echte
Korte omschrijving: Bourbon vanille-ijs, warme Belgische chocoladesaus naar Barry Callebaut met slagroom en een koekje.
Karamelbokaal
Vanille-ijs, overgoten met een, door onze ijverige leerling gemaakte, karamelsaus, bestrooid (ook door hem) met noga.
Tiramisu, huisgemaakt (zoals bijna alles op deze kaart)
Bestrooid met geroosterde amandelen en cacaopoeder.
Cheesecake
Met boterkoek, frambozen en witte chocolade, geserveerd met een bolletje frambozen sorbetijs.
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 vanaf: **€ 9,00**

Kerst specialiteiten

(De supplement bedragen achter de gerechten rekenen wij extra.)

Voorgerechten



Wildgoulash soep
Van hert met paddenstoelen en rode bessenschuim.
Geitenkaas
In bacon gerold, warm uit de oven, met een abrikozendressing geserveerd.

****

Visterrine (suppl. € 3,50)
Van warm en koud gerookte zalm, makreel en Hollandse garnalen met een wasabi saus.
Hert (suppl. € 4,00)
Rose gebraden met een salsa van gedroogde pruimen, rode ui en Glühwein peer.

Hoofdgerechten

Varkenshaas Medaillons
Deze worden in bacon gerold en geserveerd met Stroganoff saus.
Vegetarisch taartje
Met rode ui, spinazie en Fetakaas.

****

Heilbotfilet (suppl. € 2,80)
Gepocheerd op "vergeten" groenten en opgediend met dragonsaus.
Het "hijgend hert" de jacht niet ontkomen (suppl. € 9,25)
Een hertenmedaillon geserveerd op een hertenrollade, geserveerd met röstifriet.
Ossenhaas (suppl. € 9,25)
In het pannetje gebakken met champignons, uitjes en rode wijnsaus.

Nagerechten

Dessert Noelle (suppl. € 4,80)
een combinatie van verschillende feestelijke nagerechtjes.
German chocolate- pecan pound cake (suppl. € 2,20)
Overgoten met een karamel- pecannoten ganache.

Wij wensen u namens
de medewerkers van
Brasserij de Bergerrie
prettige kerstdagen en
een gezond en voorspoedig 2026