



BRASSERIE

-1903-

Onze menukaart is geïnspireerd op het openingsjaar van het Berghotel, 1903. De klassieke Franse keuken in een modern jasje.

Kies voor het "Menu du jour" en laat u verrassen door onze chef en de ingrediënten van het seizoen of kies uit onze à la carte gerechten. Dieetwensen of advies nodig?

Vraag het aan één van onze bedieningsmedewerkers.

Voorgerechten

Steak tartare préparé 14,5

Rundvlees • truffelcrème • Cornichons • Amsterdamse ui • oude kaas • briochebrood
Parato Penedes Bianco • Xarel-lo • Spanje • 6,00

Artichaut aux chanterelles 14,5

Artisjok • romaine • walnoot • cantharellen • spekddressing
Soave Daniëli • Garganega • Italië • 6,50

Quiche 14,5 (V)

Geitenkaas • knoflook • balsamico • noten
Champalou Vouvray-sec • Chenin Blanc • Frankrijk • 7,50

Loup de mer 15,0

Zeebaars • spiering • avocado • komkommer • Yuzu
Schloss Gobelsburg • Grüner Veltliner • Oostenrijk • 6,00

Tussengerechten

Soupe à la dauphinoise (V) 8,5

Romige soep • raapjes • pompoen • aardappel • vermicelli
Horgelus • Sauvignon Colombarde • France • 5,50

Saint-Jacques 12,5

Coquille • groentepuree • dragon crumble • salty finger
Granbazàn • Albariño • Spain • 5,50

Poitrine de porc au thym 11,5

Buikspek • krokante aardappelmousseline • tijm jus
Villa Sparina • Barbera • Italie • 6,50

Menu du jour

3- 4- of 5-gangen menu van de dag
samengesteld door de chef
39,5 • 47,5 • 52,5

Bijpassend wijnarrangement op aanvraag

Hoofdgerechten

Poisson du jour poché 24,5

Gepocheerde vis van de dag • Bearnaisesaus • groenten uit het seizoen
Nekeas Bianco • Chardonnay & viura • Spanje • 5,50

Entrecôte à la forestière 32,5

Rundvlees • gekonfijte aardappel • paddenstoelen • krokant van spek
Sagrantino di Monte Falco-Ginevera • Sagrantino • Italy • 7,50

Canard à l'orange 34,0

Gebrade eend op het karkas • gegaard boutje • gekonfijte zuurkool • amandelaardappels • sinaasappeljus
Villa Sparina • Barbera • Italie • 6,50

Céleri-rave au jus (V) 21,5

Knolselderijsteak • spruitjes • gratin met Roquefort en geitenkaas • walnoten • groentejus
Paddy Borthwick-paper road • Pinot Noir • Nieuw Zeeland • 7,50

Bijgerechten

Franse friet • groene salade • aardappelgratin • groenten uit het seizoen • 4,50

Dessert

Madeleine crème Suisse 9,5

Schelpvormig Frans cakeje • Zwitserse room
Hétszolo • Furmint Tokaj • Hongarije • 7,00

Poire belle Hélène 14,5

Gepocheerde witte peer • vanille crème • amandelen • warme chocoladesaus
Banyuls grand cru Dom • Baillaury • Frankrijk • 7,50

Plateau du fromage 15,0

Kaasplateau bestaande uit verschillende kazen
3 bijpassende glazen wijn • 6,00

Crêpe Suzette 9,5

Flensje • gekaramelliseerde sinaasappelsaus • mandarijn • sinaasappelschil
Chateau de Stony • Muscat à Petit Grains • Frankrijk • 5,50

Friandises 7,5

Zoete lekkernijen voor bij de koffie

Kindergerechten altijd mogelijk, vraag onze bedieningsmedewerkers naar de mogelijkheden