



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.

Patisserie 1903

Croissant 5,5

Een Franse croissant met jam & boter

Gebak van de maand 6,0

Vraag de bedieningsmedewerker naar de keuzes

Appeltaart 5,0

Huisgebakken appeltaart

Chocolade koek 4,5

Koek met chocolate chips

Madeleine crème Suisse 9,5

Volgens origineel Berghotel recept

Friandises 7,5

Zoete lekkernijen voor bij de koffie

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

Lunchgerechten

Croque-Madame 11,5

Beleggen 48+ kaas • achterham • gebakken ei

Eggs Benedict 18,0

Gepocheerde ei • bacon • toast • hollandaisesaus

Garnalenkroket 16,0

Klassieke Franse garnalenkroketten • brood • peterselie

Bergburger 24,5

Black Angus burger • versgebakken bol • Tallegio kaas • burgersaus • pompoen crème • gekarameliseerde ui • gepofte cherrytomaat • friet van de chef

Bietencarpaccio (V) 14,0

Bieten • geitenkaasmousse • krokante granen

Uitsmijter 14,50

Drie eieren • rosbief • kaas • bacon • ham

12-uurtje 15,50

Gebakken ei • brood • soep van de dag • kroket

Bergsalade 17,5

Groene salade • krokante spiering • croutons

Steak tartare préparé 14,5

Rundvlees • truffel crème • cornichons • Amsterdamse ui • oude kaas • briochebrood

Quiche 14,5 (V)

Geitenkaas • knoflook • balsamico • noten

Bijgerechten

Franse friet • groene salade • aardappel gratin • seizoensgroenten 4,50

Kindergerechten altijd mogelijk, vraag onze bedieningsmedewerkers naar de mogelijkheden