

DINERKAART

Ruim 118 jaar gastvrijheid

UIT DE ZEE

ZALM 8,00 | grande 15,50
Licht geschroeide zalm met zoete aardappel pickles en munt-yoghurt

BOUILLABAISSE 8,00 | grande 15,50
Vers bereide vissoep van langoustine met witvis, gamba en knoflookbrood

KABELJAUWFILET 15,50 | grande 23,50
Ovengegaarde kabeljauwfilet met macedoine van groenten, gnocchi en antiboise

DORADEFILET 15,50 | grand 23,50
Doradefilet met een mousseline van aardappel, seizoensgroenten geserveerd met een beurre blanc

VAN HET LAND

CARPACCIO 8,00 | grande 15,50
Dun gesneden rundvlees met truffel mayonaise, aardappelkaantjes en Grana Padano

HAM 8,00 | grande 15,50
Plank met verschillende soorten dingesneden gedroogde ham met chutney van meloen

EENDENBORST 15,50 | grande 23,50
Gebakken eendenborst met mousseline, geroosterde oerpeen en cassis-aalbessen saus

ENTRECOTE 15,50 | grande 23,50
Gegrild rundvlees (200gr) met 'Bourbon Rub', ovenaardappel geserveerd met geroosterde maïskolf

KALFSMEDAILLONS 15,50 | grande 23,50
Mals kalfsvlees met rösti, peren chutney, geroosterde groenten en walnoot

KLASSIEKER

BERGBURGER 15,50 | grande 23,50
Black Angus burger op een briochebol met bacon, kaas, rode ui, gebakken ei en tomatensalsa geserveerd met een frisse salade en boerenfriet

MENU DU JOUR

Geniet van een vijfgangen proeverij van het menu van onze chef kôk Dave voor een gastvrij tarief!

Per persoon

37,50

WELKOM SINDS 1903

Goedenavond, welkom in onze brasserie! Uw favoriete gerecht kunt u in twee varianten bestellen. Grande kunt u vergelijken met een hoofdgerecht. Zo kunt u bijvoorbeeld ook kiezen om te genieten van meerdere 'kleine' gerechten.

In onze brasserie en op het terras nemen wij u mee in de beleving van onze rijke geschiedenis. Onze menukaart is geïnspireerd op de keuken die ons hotel in haar jonge jaren heeft gekend. Wij heten u van harte welkom met de gastvrijheid van toen en de luxe van nu.



Burgemeester Molendijk tijdens zijn speech t.g.v. het 25 jarig bestaan van COVA. Vierde van rechts is directeur COVA, wie het zilveren jubileum vierde.

Rond het jaar 1880 werd op de Amersfoortse Berg een Kuuroord opgericht, genaamd Hotel de Berg. Het opende haar salondeuren voor kuurgasten. In 1902 groeide het hotel uit tot een restaurant met hotelaccommodatie in handen van de familie Martens, heropend rond 23 mei 1903.

Dat restaurant was een ruimte waar de welgestelden en de culturele en bestuurlijke elite van Amersfoort dineerden en hun bruilofsrecepties hielden.

Tot op de dag van vandaag viert men feest en partij in die oorspronkelijke ruimte nu bekend als Jacobs Tearoom. Met de kennis van nu worden onze gasten ontvangen als de elite van toen.

BIJGERECHTEN

U kunt uw gerecht naar keuze uitbreiden met

BOERENFRIET	3,50
GROENE SALADE	3,50
NICOLA AARDAPPELS UIT DE OVEN	3,50
GEGRILDE GROENTEN	3,50

HEEFT U EEN VOEDSELALLERGIE? LAAT HET HET ONS WETEN!

Voor allergeneninformatie kunt u zich tot uw gastgevers wenden.

CHALLENGE ACCEPTED

Verblijft u langere tijd bij ons en heeft u alles op onze kaart al geproefd? Laat het ons weten, wij gaan de uitdaging graag aan!

VLEES NOCH VIS

UIENSOEP 8,00 | grande 15,50
Huisgemaakte klassieker met lokaal gebrouwen bier geserveerd met een crouton van Blue d'Auvergne

GEITENKAAS 8,00 | grande 15,50
Bonbon van geitenkaas met cranberries, zuidvruchten en frisee sla

RENDANG 15,50 | grande 23,50
Indisch stoofgerecht van paddestoelen met basmatirijst, pappadum en geroosterde cashewnoot

HALLOUMI 15,50 | grande 23,50
Gegrilde Cypriotische geitenkaas met couscous, Raita en naanbrood

STRUDEL 15,50 | grande 23,50
Pompoen en verschillende soorten bonen in knapperige korst en een saus van gerookte paprika

EET U VEGANISTISCH OF HEEFT U EEN ANDERE (DIEET)WENS?

Geef deze wensen gelieve tijdig door. Uw gastgevers zorgen voor een passend alternatief.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 7,00
Vers gebrande vanillecrème met walnotenroomijs en honing van de bijen van onze chef!

TARTE TATIN 7,00
Franse klassieker met appel, toffee crème en slagroom

CHEESECAKE 7,00
Huisbereide cake van chocolade met een coulis van cacao

KAAS

KAASPLATEAU 7,00
Palet van wisselende Hollandse kazen

BIJ AL ONZE GERECHTEN GEVEN WIJ U GRAAG EEN PASSEND WIJNADVIES

Wij serveren naar wens uw wijn per glas, fles of als arrangement.

DINNER MENU

Over 118 years of hospitality

FROM THE SEA

SALMON 8,00 | grand 15,50
Lightly seared salmon with sweet potato pickles and a mint yogurt

BOUILLABAISSÉ 8,00 | grand 15,50
Home made langoustine broth with codfish, prawns and garlic bread

FILLET OF COD 15,50 | grand 23,50
Oven-cooked fillet of cod with vegetables 'macedoine style', gnocchi and an antiboise sauce

SEA BREAM 15,50 | grand 23,50
Sea bream fillet with potato mousseline, seasonal vegetables served with a beurre blanc sauce

OFF THE LAND

CARPACCIO 8,00 | grand 15,50
Thinly sliced beef with truffle mayonnaise, crispy potato nuggets and Grana Padano

HAM 8,00 | grand 15,50
Platter with different types of thinly sliced dried ham served with a melon chutney

DUCK BREAST 15,50 | grand 23,50
Fried duck breast with potato mousseline, roasted carrot and a blackcurrant-cassis sauce

SIRLOIN STEAK 15,50 | grand 23,50
Grilled beef (200gr) with 'Bourbon Rub', oven potatoes served with roasted corn on the cob

VEAL MEDALLIONS 15,50 | grand 23,50
Tender veal with rösti, pear chutney, roasted vegetables and walnuts

CLASSIC

BERGBURGER 15,50 | grand 23,50
Black Angus burger on a brioche bun with bacon, cheese, red onion, fried egg and tomato salsa served with a fresh salad and farmhouse fries

MENU DU JOUR

Enjoy a five course tasting of our menu made by Chef Dave for a welcoming price.

Per person

37,50

WELCOME SINCE 1903

Good evening, welcome to our restaurant! Your favorite dish can be served in two variations. Grand is the size of a main course. You can choose to order your own combination of dishes, just the way you like it.

In our restaurant and on the terrace we want to show you our grand history which goes back to the year 1903. Our dishes are inspired on the French kitchen. We welcome you with the hospitality from 1903 to today.



Mayor Molendijk during his speech on the occasion of the 25th anniversary of COVA. Fourth from the right is director COVA, who celebrated the silver anniversary.

Around the year 1880 a spa was established on the Amersfoortse Berg, called Hotel de Berg. 'Berg' is the Dutch word for mountain, which they believed our little hill was at the time.

In 1902 the spa grew to be a restaurant with hotel accommodation and was then owned by the Martens family, who reopened the hotel around May 23, 1903, with the new name 'Berghotel'.

That restaurant was a room where the wealthy and the cultural and administrative elite of Amersfoort dined and held their wedding receptions.

To this day, celebrations are held in that original room now known as Jacobs Tearoom. Today, our guests are welcomed as the elite of those days

SIDE DISHES

You can add the following side dishes any time

FARMERS FRIES	3,50
GREEN SALAD	3,50
NICOLA POTATOES FROM THE OVEN	3,50
GRILLED VEGETABLES	3,50

DO YOU HAVE AN ALLERGY? PLEASE LET US KNOW

For information about allergens you can turn to your host(ess).

CHALLENGE ACCEPTED

Are you staying with us for a longer period of time and have you tried every dish on our menu? Please let us know, challenge accepted!

MEAT NOR FISH

ONION SOUP 8,00 | grand 15,50
Homemade classic prepared with a locally brewed beer and served with a Blue d'Auvergne-crouton

GOAT CHEESE 8,00 | grand 15,50
Goat cheese bulb with cranberries, dried Mediterranean fruits and frisee lettuce

RENDANG 15,50 | grand 23,50
Indonesian style stew of mushrooms with basmati rice, pappadum and roasted cashew nuts

HALLOUMI 15,50 | grand 23,50
Grilled Cypriot goat cheese with couscous, Raita and naan bread

STRUDEL 15,50 | grand 23,50
Pumpkin and various beans in a crispy crusted roll with a sauce of smoked bell pepper

DO YOU PREFER TO EAT VEGAN OR DO YOU HAVE A SIMILAR (DIET)WISH?

Please tell us your wishes forehanded. Your host(ess) will make sure there is a fitting alternative to our menu.

DESSERTS

CREME BRULEE 7,00
Slightly burned vanilla cream with walnut ice cream and honey from the bees of our chef!

TARTE TATIN 7,00
French classic with apple, vanilla fudge cream and whipped cream

CHEESECAKE 7,00
Homemade chocolate cake with a cocoa coulis

CHEESE

CHEESE PLATTER 7,00
Palette of daily varying Dutch cheeses

WITH ALL OF OUR DISHES, WE LIKE TO GIVE YOU OUR WINE ADVICE

We serve your wine per glass, bottle or we can make an arrangement.