

DINER

VOORGERECHTEN

Carpaccio <i>met rucola, gebrande pijnpoompitten en parmezaan</i>	11.25
Carpaccio XL <i>met rucola, gebrande pijnpoompitten en parmezaan</i>	15.25
+ eendenleverkrullen	+3.75
Tataki rund of tonijn <i>met rode ui, edamame en ponzu</i>	12.50
Rode currysoep <i>met selderij, kip en taugé</i>	6.25
Mosterdsoep <i>met gerookte spekklokjes en bosui</i>	6.25
Desembol <i>met smeersels; kruidenboter, pesto en aioli</i>	7.50
Proeverij voorgerechten voor 2 personen	17.75
Burrata <i>met serranoham, bereidingen van tomaat, basilicumolie en rucola</i> ✓	12.25

BERGVLIETSE KLASSIEKERS

Kipsaté van de grill <i>met seroendeng, atjar, bosui, taugé en kroepoek</i>	16.50
Hamburger van de grill op brioche brood <i>met Zeeuws spek, cheddar, tomaat, rode ui en augurk</i>	15.75
Gebakken sliptongen <i>met frisse salade, citroen en ravigottesaus</i>	24.75

DUBBELDOEL RUND

De DubbelDoel Rund biedt het beste van twee werelden; de beste zuivel en vervolgens het beste vlees. Zoals de naam al zegt hebben deze runderen een dubbel doel; na een productief leven als melkkoe worden ze gebruikt als vleesrund voor de slacht. Waarom kiezen voor de DubbelDoel rund? U kiest natuurlijk voor een heerlijke smaak en daarnaast is het een duurzame keuze!



Landgoed Bergvliet 2005



HOOFDGERECHT

maandmenu of
weekmenu

Vraag naar de mogelijkheden

SPECIALITEITEN

Tonijnsteak <i>met mihoen, teriyaki, pikante sesam en roerbakgroenten</i> ✓	20.75
Biefstuk van Hollands rund <i>met seizoensgroenten en saus van zwarte knoflook</i>	20.50
Gegrilde ribeye van een DubbelDoel rund 400 gram, <i>geserveerd op prei en ui met 2 koude sauzen</i>	32.50
Krokant gebakken zeebaars <i>met truffelrisotto, parmezaan, groene asperge en riesling</i> ✓	19.50
Geplukte rundersucade <i>met bitterbal van rendang, pompoen en Zeeuws spek</i>	22.50
Zeevruchten pasta <i>met peperolie en knoflook, mosselen, kokkels en gamba's</i>	21.50

DESSERTS

Aardbeien <i>met merengue en romige saus van aardbei en wodka</i>	7.75
Chocoladeparfait <i>met gianduja gebrande hazelnoot en Butter Scotch karamel</i>	7.50
Boeren kaasplank <i>met kaasjes van kaasboerderij 't Bosch met walnoten, druiven en honing</i>	8.25
Sorbetijs <i>met vers fruit, slagroom en amandel</i>	6.75