

# DINER

## VOORGERECHTEN

|  |       |
|--|-------|
| Carpaccio <i>met rucola, gebrande pijnpoempitten en parmezaan</i>                | 12.50 |
| Carpaccio XL <i>met rucola, gebrande pijnpoempitten en parmezaan</i>             | 16.25 |
| + 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>                                 | 6.50  |
| Mosterdsoep <i>met gerookte spekklokjes en bosui</i>                             | 6.50  |
| 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> ✓ | 13.50 |

## BERGVLIETSE KLASSIEKERS

|  |       |
|--|-------|
| Kipsaté van de grill <i>met seroendeng, atjar, bosui, taugé en kroepoek</i>                        | 16.75 |
| Hamburger van de grill op brioche brood <i>met Zeeuws spek, cheddar, tomaat, rode ui en augurk</i> | 16.50 |
| Gebakken sliptongen <i>met frisse salade, citroen en ravigottesaus</i>                             | 25.75 |

## 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!





**HOOFDGERECHT**  
maandmenu of  
weekmenu  
*Vraag naar de mogelijkheden*

**SPECIALITEITEN**

|  |       |
|--|-------|
| Tonijnsteak <i>met mihoen, teriyaki, pikante sesam en roerbakgroenten</i> ✓                          | 22.50 |
| Biefstuk van Hollands rund <i>met seizoensgroenten en saus van zwarte knoflook</i>                   | 22.50 |
| Gegrilde ribeye van een DubbelDoel rund 400 gram, <i>geserveerd op prei en ui met 2 koude sauzen</i> | 33.50 |
| Krokant gebakken zeebaars <i>met truffelrisotto, parmezaan, groene asperge en riesling</i> ✓         | 21.50 |
| Geplukte rundersucade <i>met bitterbal van rendang, pompoen en Zeeuws spek</i>                       | 23.75 |
| 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>                              | 8.25 |
| Chocoladeparfait <i>met gianduja gebrande hazelnoot en Butter Scotch karamel</i>               | 8.00 |
| Boeren kaasplank <i>met kaasjes van kaasboerderij 't Bosch met walnoten, druiven en honing</i> | 8.75 |
| Sorbetijs <i>met vers fruit, slagroom en amandel</i>   | 7.75 |