



BERGVLIET
— CULINAIR —

MENUKAART



Verscholen tussen de Brabantse landerijen van de Vrachelse Heide en de Oosterhoutse bossen ligt het uit de 13e eeuw stammende Landgoed Bergvliet van de familie Pheninckx.

Inmiddels is Landgoed Bergvliet uitgegroeid tot een locatie met vele faciliteiten. Naast dit Paviljoen, is er de Golf Academy waar u welkom bent als beginnend of als gevorderde golfer. Het Koetshuis is een prachtige eventlocatie voor onvergetelijke feesten en partijen. Ook voor zakelijke bijeenkomsten kunt u vergaderruimtes reserveren en gebruik maken van de geneugten uit onze keuken.

In de afgelopen jaren is het Landgoed uitgebreid met Bergvliet Villa's. Een uniek vakantiepark met 80 duurzame, sfeervolle villa's met daarbij een prachtig wellnesscomplex. Daarmee is Landgoed Bergvliet uitgegroeid tot een prachtig golf- en wellnessresort waar een optimale beleving centraal staat.

Ultiem ontspannen en helemaal tot rust komen, heerlijk golfen en weldadig genieten in de sauna's, zwembaden, whirlpools en meer. In deze prachtige bosrijke omgeving kan volop gewandeld en gefietst worden. De binnenstad van Breda ligt nabij om heerlijk Bourgondisch genieten, of ga er een dagje op uit naar de Efteling of SafariPark Beekse Bergen.

Landgoed Bergvliet zorgt graag voor een glimlach op uw gezicht.



— landgoed —
BERGVLIET

— Golf- en Wellnessresort —



✓ Vegetarisch, of kan vegetarisch geserveerd worden.

Allergenenoverzicht is aanwezig. Vraag naar het overzicht bij één van onze medewerkers.

Prijzen zijn in Euro.

WITTE OF BRUINE PISTOLET

(ook beschikbaar om mee te nemen in de baan)

Ham en/of kaas met frisse salade ✓	7.50
Serranoham met truffelmayonaise en rucola	9.50
Tonijnsalade met frisse salade en komkommer	8.00



BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	4.10
Friandises	3.25
Worstenbrood	3.10

KOFFIE & THEE

Koffie	2.95
Koffie decafé	3.00
Espresso	2.95
Dubbele espresso	3.90
Espresso macchiato	3.05
Cappuccino	3.20
Koffie verkeerd	3.35
Latte macchiato	3.60
Latte macchiato met siroop en slagroom vanille, hazelnoot, karamel of gember	4.30
Winters plankje koffie naar keuze met slagroom, Oosterhoutse kaneellikeur en friandises	10.75
Thee, diverse smaken	2.95
Verse muntthee	3.40
Verse gemberthee	3.40
Thee Bergvliet met verse gember, sinaasappel en kaneel	3.65

EARLY BIRDIES
TE BESTELLEN VANAF 8.00 UUR



BORREL

Mediterrane broodplank <i>met diverse garnituren</i>	9.75
Portie nootjes, pinda's en zoutjes ✓	3.50
Portie vers gebrande luxe notenmix ✓	4.25
Warme nacho's <i>met rode ui, jalapeño, kaas, tomatensalsa en crème fraîche</i> ✓	8.95
Portie olijven ✓	5.25
Bitterballen (8 stuks) <i>met mosterd</i>	9.25
Gemengd bittergarnituur (12 stuks)	9.25
Krokante kibbeling <i>met kruiden, remouladesaus en citroen</i>	10.50
Black Tiger Garnalen (6 stuks) <i>in gele curry tempura geserveerd met yoghurt limoendip</i>	16.50
Nacho cheese bites (8 stuks) ✓	9.25
Kaasplankje <i>selectie van buitenlandse kazen met druiven, walnoten en honing</i> ✓	13.50
Plateau Bergvliet (te bestellen tot 18.00 uur) <i>Rijkelijk gevuld plateau met een selectie van zowel vlees als vis, samengesteld uit de Bergvlietse keuken</i>	22.50



LUNCHGERECHTEN

Boerenbrood <i>met lauwwarme brie, balsamico, rucola, spek en pecannoten</i> ✓	15.75
Toast van wit of bruin boerenbrood <i>met gebakken champignons en spekjes</i> ✓	13.75
Waldkornbol <i>met zalmsalade, komkommer, kappertjes en rode ui</i>	14.50
Twee Bourgondiër kroketten op wit of bruin boerenbrood <i>geserveerd met mosterd en een frisse salade</i>	12.50
12 uurtje; soep <i>van de dag, wrap met zalmsalade, oesterzwam kroket en een couscoussalade met gerookte kip</i>	16.75

CLUBS

Sandwich Caesar <i>met gerookte en gegrilde kip, rode ui, parmezaan en ei</i>	14.75
Focaccia carpaccio <i>met carpaccio, parmezaan, rucola en truffelmayonaise</i>	16.50

TOSTI'S

Tosti ham en/of kaas ✓	7.50
Tosti Bergvliet <i>met pikant gehakt, kaas en een spiegelei</i>	9.00

SOEPEN

Romige preisoep <i>met gerookte ham en bosui</i> ✓	7.00
Gerookte paprikasoep <i>gevuld met kipfilet en taugé</i> ✓	7.00

EI GERECHTEN

Uitsmijter ham en/of kaas ✓	12.50
Uitsmijter Bergvliet <i>met Zeeuws spek, champignons, kaas en rode ui</i> ✓	14.75
Boerenomelet <i>met spek, champignons, kaas, ham, ui en paprika</i> ✓	14.75

SALADES

KLEIN 16.00 GROOT 18.75

Salade Caesar <i>met gerookte kip, Romaanse sla, rode ui, parmezaan, croutons en ei</i> ✓
Salade geitenkaas <i>met lauwwarme geitenkaas, gezouten walnoten, honing, paprika, druiven en croutons</i> ✓
Salade carpaccio <i>met kruidendressing, rucola, parmezaan en gebrande pijnboompitten</i>

MAANDMENU

2 GANGEN 31.50 | 3 GANGEN 37.50

B

BERGVLIET

CULINAIR



VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio met kruidendressing, rucola, parmezaan en gebrande pijnboompitten	NORMAAL 13.75
Salade Caesar met gerookte kip, Romaanse sla, rode ui, parmezaan, croutons en ei	XL 17.50
Salade geitenkaas met lauwwarme geitenkaas, gezouten walnoten, honing, paprika, druiven en croutons	16.00
Black Tiger Garnalen (6 stuks) in gele curry tempura geserveerd met yoghurt limoendip	16.50
Romige preisoep met gerookte ham en bosui	7.00
Gerookte paprikasoep gevuld met kipfilet en taugé	7.00
Mediterrane broodplank met diverse garnituren	9.75
Proeverij van voorgerechten (voor 2 personen)	25.50

HOOFGERECHTEN

Kipsaté van de grill met seroendeng, atjar, bosui, taugé en kroepoek	18.75
Hamburger van de grill op brioche brood met Zeeuws spek, cheddar, tomaat, rode ui en augurk	18.25
Pappardelle met spinazie, champignons, gorgonzola, rode ui, walnoten en rucola	16.50
Roergebakken biefstukpuntjes met stroganoffsaus en ratatouille	23.50
Gebakken kabeljauw met pompoen, spinazie, Black Tiger garnalen en schuimige kreeftensaus	25.50

DESSERTS

Kaasplankje selectie van buitenlandse kazen met druiven, walnoten en honing	13.50
Crème brûlée met kaneelappeltjes, karamelsaus en vanille-ijs	8.25
Bergvlietse dame blanche	8.25

DINER

TE BESTELLEN TOT 18.00 UUR VAN MAANDAG T/M DONDERDAG
EN TOT 19.00 UUR VAN VRIJDAG T/M ZONDAG

WARME DRANKEN

Koffie	2.95
Koffie decafé	3.00
Espresso	2.95
Dubbele espresso	3.90
Espresso macchiato	3.05
Cappuccino	3.20
Koffie verkeerd	3.35
Latte macchiato	3.60
Latte macchiato met siroop en slagroom	4.30
vanille, hazelnoot, karamel of gember	
Winters plankje koffie naar keuze met	10.75
slagroom, Oosterhoutse kaneellikeur	
en friandises	
Thee, diverse smaken	2.95
Verse muntthee	3.40
Verse gemberthee	3.40
Thee Bergvliet met verse gember,	3.65
sinaasappel en kaneel	
Warme chocolademelk	3.50
+ slagroom	+0.50
Bergvlietse choco met een scheutje	5.00
Schrobbeler en slagroom	
Warme chocolademelk met rum	6.00
Irish coffee	8.25
Spanish coffee	8.25
Italian coffee	8.25
French coffee	8.25

FRISDRANKEN

Coca Cola (zero)	3.10
Fanta, Sprite	3.10
Chaudfontaine plat/ bruisend	3.10
Chaudfontaine plat/ bruisend 0,5ltr	4.50
Finley Bitter Lemon, Finley Tonic	3.20
Fanta Cassis	3.20
Fuze Tea Sparkling, Fuze Tea Green	3.20
Rivella, Rivella Cranberry	3.25
Finley Ginger Ale	3.20
Royal Bliss Gingerbeer	3.60
Verse jus d'orange klein	4.20
Verse jus d'orange groot	5.00
Tomatensap, Appelsap	3.25
Chocomel, Fristi	3.25
Gele Peter, Rooie Annie, Witte Sylvia	4.10
Oranje Peter	4.75

DIGESTIEVE

Amaretto	5.20
Tia Maria	5.20
Bailey's	5.20
Sambuca	5.20
Cointreau	5.20
Grand Marnier	5.20
Drambuie	5.20
DOM Benedictine	5.20
Kahlúa	5.20
Limoncello	5.20
Licor 43	5.20
Jameson Irish Whiskey	5.20
Chivas Regal 12 Yrs.	6.00
Johnnie Walker Red Label	5.20
Johnnie Walker Black Label	6.90
Glenfiddich Single Malt	6.90

Remy Martin Cognac VSOP	6.90
Armagnac VSOP	6.90
Calvados VSOP	6.90
Grappa Nonino	6.90

HEERLIJKE WINTERDRANKEN

Even opwarmen?
Vraag naar de heerlijke
winterdranken.

Irish coffee 8.25 >>

APERITIEF

Crodino	3.30
Dry Sherry	4.10
Medium Sherry	4.10
Ruby Port of Tawny Port	4.10
Witte Port	4.10
Martini Bianco of Rosso	4.10
Campari	4.10

GEDISTILLEERD

Schrobbelèr	3.20
Jagermeister	3.20
Jonge Jenever	3.20
Corenwijn	3.20
Brandewijn	3.20
Vieux	3.20
Bessen Jenever	3.20

Rum Bacardi	4.20
Witte Wodka	4.20
Gordon's Gin	4.20
Hendrick's Gin	6.00
Monkey 47 Gin	7.90
Hendrick's Gin Tonic	11.50
Monkey 47 Gin Tonic	13.50
Aperol Spritz	7.50





BIEREN VAN
DE WISSELTAP

Vraag naar de wisselbieren van de tap.

Vraag bijvoorbeeld naar de varianten van
de Texels bieren van de tap.
Van verfrissend witbier tot karaktervol donker.

BIEREN VAN DE TAP

Brand Pilsener

Krachtig van smaak, zacht in afdronk,
schitterend van kleur en heerlijk
verfrissend 5%.

Brand Weizen

Traditioneel, volmout tarwebier en
toch fris in iedere slok 5%.

Affligem Blond

Belgisch blond speciaalbier met een
zachte en rijke smaak, bekroond met
een stevige schuimkraag 6,7%.

Affligem Dubbel

Het aantrekkelijk donker bier combi-
neert zijn zachte smaak met een
kruidig aroma 6,7%.

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Erdinger Weizen

4.50

Een smaakvol alcoholvrije Weizen met goede isotonische waarden, dus ook
ideaal voor sporters. Dit Duitse Tarwebier heeft een frisse, heldere smaak
en een lichte bitterheid in de afdronk 0.5%.

Brand Weizen

4.50

Een weizen zoals 't hoort, maar dan lekkeralcoholvrij, met een extra
frisse fruitige smaak en een zachte afdronk.

Brand IPA

4.50

Deze 0%-variant van onze India Pale Ale is net zo hoppig, citrusachtig en
fris, maar dan helemaal alcoholvrij. De fruitige geuren ontstaan door het
dryhoppen van Cascade, Amarillo en Mosaic hop en hebben een zachte
bitterheid.

Amstel Radler

3.85

Gebrouwen met een mix van 0.0% bier en citroen. Dorstlessend en
verfrissend.

Heineken 0.0 van de tap

25 cl 3.30

50 cl 6.00

Een alcoholvrij bier met een verfrissende en fruitige smaak, gecombineerd
met een zacht moutige body.

Affligem Blond

4.80

Een alcoholvrij Belgisch blond abdijbier met een rijke smaak, een zachte
fruitigheid en een mild bittere afdronk. De rijke smaak en beleving van
speciaalbier, maar dan zonder alcohol.



BIEREN OP FLES

Westmalle Tripel 6.50

De moeder aller Tripels. Dit is hét stijlicoon. De aroma's variëren van fruitigheid tot kruidigheid. Dit is een buitengewoon elegant en complex bier, daar is vrijwel iedereen het over eens 9,5%.



Duvel 5.75

Een natuurlijk bier met een subtiele bitterheid, een verfijnd aroma en een uitgesproken hopkarakter. De hergisting op fles en een lange rijping garandeert een pure stijl, een delicate pareling en een aangename alcoholzoete smaak 8,5%.



De Koninck 5.25

Een licht en smaakvol bier, waar je snel een tweede glas van bestelt. Lichtzoet, moutig met een vleugje karamel, eindigend met een verfijnd bittertje 5%.



Brand IPA 5.50

Fruitig, citrusachtig en lekker zacht bitter. Deze Brand India Pale Ale is tongstrelend fris, heeft de fruitige geur van mango en een bitter fluweelzachte afdronk 7%.



Westmalle Dubbel 5.75

Een trappistenbier dat sinds 1856 wordt gebrouwen. Dit bier zit vol fruitige aroma's en esters, heeft tonen van gebrande mout. De smaak is zoet met een verfijnde bitterheid 7%.



Kwaremont 5.50

Een krachtig blond bier van Brouwerij de Brabander. Aroma's van tropisch fruit en een pittige afdronk 6,6%.



Islander Summer Ale 6.00

Gebrouwen met Curaçao orange en dragonfruit. Mede hierdoor is deze Summer Ale verfrissend en doordrinkbaar. Proef de Caribische zomer 3,8%.



Oepidus Mannenliefde Saison 6.00

Een frisse en fruitige Saison gebrouwen met Szechuan peper, lemon grass en Sorachi Ace hop. Deze ingrediënten zorgen voor een frisse, fruitige smaak met veel citrus 6%.



FRUITBIEREN & CIDERS

Amstel Radler 3.85

De natuurlijke mix van Amstel Pilsener en citroenwater. Dorstlessend en verfrissend 2%.



Mort Subite Kriek Lambic 5.00

Een fris en fruitig bier gemaakt met verse krieken. Het bier bestaat uit een deel jonge lambic van één jaar oud 4%.



Liefmans Fruitesse 5.00

Een heel fruitig bier. De smaak is licht zoet met fruitige accenten van aardbei, framboos, kriek, bosbes en vlierbes 3.8%.



STREEKBIER

Bourgogne Kruis Blond 5.25

De juiste combinatie van Oosterhouts water, tarwemout, pilsnoot, hop en gist geeft het bier een heerlijk aroma en frisse afdronk 5%.

WIT

Pasqua Le Collezioni Pinot Grigio

Veneto - Italië GLAS 4.60 FLES 25.75
Verfrissende, ronde wijn met
evenwichtige smaak.

Cuatro Rayas Verdejo

Rueda - Spanje GLAS 4.80 FLES 27.00
Volle, frisse wijn met intense aroma's.

La Ligne Noir Chardonnay

Pays d'Oc - Frankrijk GLAS 5.00 FLES 28.00
Rijk en romig van textuur, knisperende
frisheid en tonen van toast en honing.

Laroche La Chevalière Sauvignon Blanc

Pays d'oc - Frankrijk GLAS 5.10 FLES 29.00
Crispy en stuivende wijn met een frisse
en ronde afdronk.

Klosterkrone

Duitsland GLAS 4.60 FLES 25.75
Aromatisch, fruitige, zoete witte wijn.



LEKKER BIJ DE WIJN

Mediterrane broodplank	9.75
Kaasplankje	13.50
Plateau Bergvliet	22.50



ROSÉ

Inspiration by Chloé Rosé

Pays d'Hérault - Frankrijk GLAS 4.60 FLES 25.75
Vol en zacht van smaak met een fruitig,
licht kruidig karakter.

Château Gassier Esprit Rosé

Provence - Frankrijk GLAS 6.50 FLES 34.00
Typische licht roze Provence rosé.
Elegant en smaakvol met in de geur rood.
De smaak is lekker fris en droog.

ROOD

Laroche La Chevalière Pinot Noir

Pays d'Oc - Frankrijk GLAS 5.40 FLES 31.00
Aroma's van rijpe aardbei en specerijen. Volrijp, elegant fris met een kruidige finale.

Umberto Cesari LOVE Sangiovese-Merlot

Emilia - Romagna - Italië GLAS 4.90 FLES 27.50
Vol en gul van smaak en levendige aroma's.

Heredad de Baroja Vina Crianza

Rioja Alavesa - Spanje GLAS 5.40 FLES 31.00
Stevig Spaans rood van 100% Tempranillo. Een intense wijn met een mooie structuur.

MOUSSEREND

Piccolo Prosecco Spumante

Veneto - Italië FLESJE 9.10
Fris en zuiver met aangename mousse.

Vallformosa Classic Brut

Penedèdes - Spanje GLAS 7.25 FLES 33.50
Aromatisch en verfrissend met fijne, zachte bubbels.

Veuve Clicquot

Champagne - Frankrijk FLES 65.00
Een Brut samengesteld uit Pinot Noir, Chardonnay en Pinot Meunier en reservewijnen
uit de oude jaren. Een verrukkelijke kwaliteit met een vol, rijk en krachtig karakter.
Heerlijke Brut met 50% Pinot Noir.

WIJNADVIES

Vraag gerust om advies
voor een passende wijn bij
de borrel, of uw gerecht(en).





WIJNADVIES

Vraag gerust om advies voor een passende wijn bij de borrel, of uw gerecht(en).

WIT

Domaine Laroche Chablis Saint-Martin

Chablis - Frankrijk FLES 38.50
Licht goudkleurig met intense aroma's van rijp wit fruit, lentebloesem en blanke hazelnoten. Rijpe fruitsmaken worden afgewisseld door een verfijnde minerale ziltige gebalanceerde afdronk met een aangename fruitigheid.



Pierre Lavigne Sancerre Le Val Doré

Sancerre - Frankrijk FLES 37.50
Een fraaie biologische Sancerre. Met in de geur een aantrekkelijke combinatie van rijp fruit en frisse citrustonen. Elegant en intens van smaak met tonen van groene appel, citrus fruit en een aanhoudende levendige frisheid.



Domäne Wachau Dürnstein Grüner Veltliner

Wachau - Oostenrijk FLES 33.50
Klimaat en bodem, van de steile terrassen langs de Donau, zorgen voor een elegante wijn met sappige aroma's van rijpe appels en exotisch fruit, met witte peper en een frisse, minerale afronk.



Meiomi Chardonnay

Californië - Verenigde staten FLES 41.50
Echt een dikke Chardonnay uit Californië! Dit met de smaak van ananas en citroenschil, die wordt versterkt door het zoet van honing, amandelen en specerijen. Vol van smaak en een minerale frisheid.



ROOD

Allegrini Valpolicella

Veneto - Italië FLES 32.00
Jonge levendige paarsrode wijn vol met aroma's en sappige rode kersen, verse kruiden en een vleugje peper. Aangename zuren smelten in de mond samen met het zachte rijpe fruit.



Ken Forrester Renegade Shiraz-Grenache-Mourvèdre

Westkaap - Zuid-Afrika FLES 36.50
Elegante Rhône blend uit Zuid-Afrika. Donkere wijn met in de geur veel rijp zwart fruit en een kruidige aardse toon. Vol van smaak met impressies van bramen, kruidnagel en een mooie diepe aardse afdronk.



Ravasqueira Encantado Red

Alentejo - Portugal FLES 30.50
Dieprode wijn met sappig rijp fruit en heerlijk in balans. In de geur pure tonen van bosfruit, welke ook in de smaak terugkomen. Daarnaast subtiele tonen van mooi geïntegreerd eikenhout, wat zorgt voor complexiteit en gelaagdheid.



Comte de Brully Hautes-Côtes-de-Beaune Rouge

Hautes-Côtes de Beaune - Frankrijk FLES 48.50
Mooie Pinot Noir uit het noordelijke deel van de Bourgogne. Aroma's van rode kersen, aardbeien, zwarte bessen en een fijne kruidigheid in de smaak. De wijn zal zich de komende jaren steeds verder ontwikkelen.



BEDANKT

VOOR UW BEZOEK



BERGVLIET
— CULINAIR —

Did we PUTT a smile on your face? Let us know!

WWW.LANDGOEDBERGVLIET.NL/CULINAIR/MENU



BLIJF OP DE HOOGTE & VOLG LANDGOED BERGVLIET

facebook.com/landgoedbergvliet | instagram.com/landgoedbergvliet | linkedin.com/company/golfbaan-landgoed-bergvliet