



Menukaart

Smaak van de streek



Culinair genieten

Genieten van de Brabantse gastvrijheid

Geniet van de Brabantse gastvrijheid in een ontspannen sfeer met een prachtig uitzicht over de golfbaan. Onze culinaire verrassingen worden bereid met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Kies uit ons à la carte menu, of ontdek het maandmenu. Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten en we stellen graag een menu op maat voor U samen. Ideaal voor feesten, vergaderingen en evenementen. Scan hiervoor de onderstaande QR-code voor meer informatie.

Smaak van de streek

Ontdek de authentieke smaken van de streek, zoals bijvoorbeeld de ambachtelijk gebrande koffie van Cook & Boon Coffeeroasters, door Paul en Frank Merkus, die je meenemen op een aromatische reis. Of laat je verleiden door het dyonaisegebak van Patisserie Speekenbrink, het bekendste zoete gebak in Oosterhout. Bierliefhebber? Proef dan de karaktervolle bieren van de Bredase Bier Baronnen, een jonge onderneming in het hart van Breda. Sluit je culinaire reis af met de pure smaak van boerenkaas van 't Bosch, gemaakt door Erik en Lisette van Oosterhout. Geniet van de smaak van de streek en ervaar de positieve impact van lokaal eten.



*Iets te vieren?
Scan de qr-code.*

Warme dranken

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.

Koffie

Koffie	3.20
Koffie Decafé	3.20
Espresso	3.20
Dubbele Espresso	4.40
Espresso Macchiato	3.25
Cappuccino	3.50
Koffie Verkeerd	3.65
Latte Macchiato	3.90
Flat White	4.10

Speciale koffie's

Irish Coffee	9.00
Koffie met whiskey en slagroom	
Spanish Coffee	9.00
Koffie met Tia Maria en slagroom	
Italian Coffee	9.00
Koffie met Amaretto en slagroom	
French Coffee	9.00
Koffie met Grand Marnier en slagroom	

Thee

Diverse smaken	3.10
Verse muntthee	3.90
Verse gemberthee	3.90
Thee Bergvliet	4.10

Met verse gember, sinaasappel en kaneel

Chocolademelk

Warme chocolademelk	3.80
Met slagroom	+ 0.60
Irish chocomel	6.50

Met whiskey en slagroom

Iets lekkers erbij?

Echt Brabants worstenbrood	3.25
Appelgebak van Klooster Breda	4.10
Dyonaise gebak van Patisserie Speekenbrink	4.25

Koude dranken

Frisdranken

Coca-Cola	3.25
Coca-Cola Zero	3.25
Fanta, Sprite	3.25
Chaudfontaine plat / bruisend 0.25 L	3.25
Chaudfontaine plat / bruisend 0.50 L	5.00
Royal Bliss Bitter Lemon	3.30
Royal Bliss Signature Tonic	3.30
Royal Bliss Ginger Beer	3.30
Royal Bliss Ginger Ale	3.30
Fanta Cassis	3.30
Fuze Tea Sparkling	3.30
Fuze Tea Green	3.30
Rivella Original	3.30
Rivella Cranberry	3.30
Verse Jus d'orange	4.30
Verse Jus d'orange groot 0.45L	5.70
Minute Maid appelsap	3.25
Minute Maid tomatensap	3.25
Chocomel	3.25
Fristi	3.25
Red bull	3.75

Golfdrankjes

Gele Peter	4.25
Mix van bitter lemon en verse Jus d'orange	
Rooie Annie	4.25
Mix van bitter lemon en cassis	
Witte Sylvia	4.25
Mix van bitter lemon en tonic	



Wist je dat...

*De Gele Peter het meest typische
golfdrankje van allemaal is; elke
golfer kent 'm.*

Smaken van de streek

Cook & Boon
koffie



Cook & Boon Coffeeroasters

Op fietsafstand van Landgoed Bergvliet brandt Cook & Boon al jarenlang met trots koffie van topkwaliteit. Met meer dan 30 jaar ervaring zorgen Paul en Frank Merkus ervoor dat elke boon met zorg wordt gebrand in hun Bredase branderij.

Bredase Bier Baronnen

De Bredase Bier Baronnen is een jonge, passievolle brouwerij uit Breda, opgericht door 3 vrienden Niek, Sies en Marc, die hun liefde voor bier graag willen delen. Met de focus op kwaliteit en creativiteit brouwen ze bieren die de rijke smaken voor zich laten spreken. Ze zijn te vinden in Breda en omstreken, waarbij elk bier zijn eigen verhaal vertelt. Proef en geniet van de smaak van vriendschap.

De Donkere
Baron





Dyonaise gebak van
Speekenbrink

Dyonaisegebak

De geschiedenis van Patisserie Speekenbrink gaat terug tot 1852. Adriaan Speekenbrink startte toen in het huidige pand met een brood- en banketbakkerij. In de loop van die ruim 150 jaar bouwde Speekenbrink een reputatie op van hoge kwaliteit. Oosterhouters zijn grote liefhebbers van slagroom, Voor hen is lekker pas echt lekker wanneer er slagroom in of op zit. Het mag dan ook geen verwondering wekken dat in het meest favoriete gebak, de Dyonaissetaart, een royale hoeveelheid slagroom is verwerkt!

Appelgebak met een verhaal

Klooster Breda is een maatschappelijke onderneming en bakt de (h)eerlijkste appeltaart van onder de rivieren. Ze hebben een team van vrijwillige medewerkers die dagelijks in het voormalige Kapucijnenklooster werken. De AppeltaartenBakkerij is gehuisvest in het oudste gedeelte van het Klooster, namelijk in de Werkhuizen. Daar zijn de eerste paters gaan wonen en hebben van daaruit het Klooster gebouwd. Sinds 2014 wonen er geen paters meer.



Appelgebak van Het
Klooster Breda

Lunch

Lunchgerechten

Kornbol kalfspastrami 14.50

Gebakken bundelzwammen, spek en ui

Ei - tonijnsalade * 10.50

Op grof gesneden boerenbrood
met ei - tonijnsalade, gemengde sla en tomaat

Getoaste wrap geitenkaas 14.75

Bacon, walnoot, courgette, vijgencompote
en rucola

Getoaste wrap kip 12.50

Avocado, bacon, mozzarella, tomaat en rode ui

Junior burger 12.50

100% Runder smashed burger (90 gram) op
brioche brood met sla, ui en BBQ saus
Geserveerd met puntzakje frites en salade

Sandwich Caesar 15.75

Gerookte en gegrilde kip, bacon, rode ui,
parmezaan en ei

Kroketten

Bourgondiër rundvleeskroketten * 14.75

Op grof gesneden boerenbrood
met een frisse salade en mosterd

Kaaskroketten * 14.75

Op grof gesneden boerenbrood
met een frisse salade en mosterd

12-uurtje * 17.75

- Soep van de dag
- Brioche broodje ei - tonijn salade
- Bourgondiër rundvlees- of kaaskroket
- Mini salade carpaccio

 Vegetarisch of vegetarisch mogelijk

* blond- of volkorenbrood



Lunch

Boeren Tosti's

Tosti classic * 7.75

Ham en/of kaas

Tosti pulled pork * 9.50

Cheddar en rode ui

Tosti Bergvliet * 9.50

Kaas, pikant gehakt, ui en gebakken eitje

Ei gerechten

Uitsmijter * 12.50

Ham en/of kaas

Uitsmijter Bergvliet * 14.75

Zeeuws spek, champignons, kaas en ui

Boerenomelet* 15.50

Zeeuws spek, champignons, kaas, ham,
ui en paprika

Roerei gerookte paling 17.50

Op brioche brood

Lunch te bestellen
tot 17.00 uur



Gehele dag

Salades klein of groot

Klein 16.00 | Groot 19.00

Chorizo salade

Peer, gorgonzola, walnoot, witlof, cherry
tomaten en bosui

Salade krokante kip

Savooiekool, wortel, radijs, bosui, taugé,
cashewnoot, granaatappel en pikante dressing

Gerookte en gemarineerde carpaccio

Bruschetta mayonaise, oude Rotterdamse
kaas, zongedroogde tomaatjes, rucola en croutons

 Vegetarisch of vegetarisch mogelijk

* blond- of volkorenbrood

Soepen

Romige bospaddenstoelensoep * 6.75

Gevuld met bieslook en croutons

Mosterdsoep * 6.75

Gevuld met bosui en gerookte zalm

Alle soepen worden geserveerd met brood

Bijgerechten

Frisse salade 3.50

Sla, witlof, rozijnen, appel, ui en komkommer

Supplement brood * 2.50

Stokbrood kruidenboter * 6.50

Portie verse friet 3.50

Voorgerechten

Voorgerechten

Gerookte en gemarineerde carpaccio 16.00

Bruschetta mayonaise, oude Rotterdamse kaas, zongedroogde tomaatjes, rucola en croutons

Oosterse gerookte zalm 12.75

Sushi rijst, radijs, soja, gemarineerde rode ui en hoisin

Gerookte hertenham 13.50

Taartje van zwarte linzen, rode biet, balsamico, appel en walnoot

Chorizo salade 16.00

Peer, gorgonzola, walnoot, witlof, cherry tomaten en bosui

Proeverij van voorgerechten 15.50 p.p.

Vanaf 2 personen

Een verfijnde selectie van smaakvolle voorgerechten om van te genieten

Smaak van de streek!

Keurslagerij Van Strien

Midden in het hart van Brabant, even ten oosten van Oosterhout, ligt het dorp 's Gravenmoer (Dongen). Sinds 1993 zijn Marco en zijn vrouw Ine van Strien hier gevestigd, en in de jaren zijn ze een begrip geworden in de regio. Landelijk hebben zij bekendheid vergaard door deelname aan en het winnen van diverse grootste prijzen in het slagersvak. Zowel Marco als Ine komen uit een boerengezin; Marco is een echte boerenzoon en Ine een boerendochter. Door deze achtergrond weten zij al 31 jaar de herkomst van hun vlees.

Al jaren bestaat er een goede samenwerking tussen Landgoed Bergvliet en deze keurslagerij. Het merendeel van het unieke assortiment op onze menukaart bestaat uit lokaal kwaliteitsvlees van deze lokale topslager.

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten

Kipsaté van de grill 19.50

Seroendeng, atjar, bosui, taugé,
kroepoek en verse frites

Smashed burger 21.50

Naar eigen recept met Smokey BBQ saus, ui,
tomaat, augurk en cheddar

Pappardelle  18.75

Gebakken bundelzwammen, geitenkaas,
courgette, pijnboompitten en tomaat

Hertenstoof 22.50

Zuurkool, spruit en stoofpeer

Dorade met gamba 25.50

Paprika risotto, gepofte tomaat en
saus van gerookte boter

 Vegetarisch of vegetarisch mogelijk

* blond- of volkorenbrood

Bijgerechten

Frisse salade 3.50

Sla, witlof, rozijnen, appel, ui en komkommer

Supplement brood * 2.50

Stokbrood kruidenboter * 6.50

Portie verse friet 3.50



Nagerechten

Nagerechten

Stroopwafelparfait 7.50

Spekkoek en Oosterhoutse kaneelstok

6 Bereidingen van chocolade 8.50

Gezouten karamel

Kaasplankje 11.50

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
geserveerd met brood en diverse garnituren



Smaak van de streek!

Kaasboerderij 't Bosch

Aan de rand van Made staat de boerderij van Erik en Lisette van Oosterhout. Zij maken échte boerenkaas, welke aan het keurmerk "Gegarandeerde Traditionele Specialiteit" voldoet. Deze kaas maken ze van de verse melk van hun eigen witrik koeien. De boerderij is te bezoeken en er is een boerderijwinkel, waar ze niet alleen de kazen, maar ook andere streekproducten verkopen.

Smaken van de streek

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.

Blonde Simmie 5,0%

Blonde Simmie is evenwichtig en verfijnd blond bier. De Cascade hop voegt een aangename bitterheid toe die mooi in balans is met de moutige zoetheid van het bier. De citrusachtige hoparoma's komen ook in de smaak naar voren, wat zorgt voor een verfrissende en levendige ervaring. Het mondgevoel is licht tot medium, met een soepele textuur en een verkwikkende afdronk. Door het lagere alcoholpercentage is het een echte dorstlesser waar je er meer van lust!



Frontaal Brewing Co.
Blonde Simmie

De Magistraat
Scheepstimmerman



Scheepstimmerman 8,8%

Scheepstimmerman is een karakteristieke tripel. Hij heeft aroma's van banaan, steenfruit en witte peper. Zijn lichte bitterheid combineert fijn met de zoetheid van de mout. De milde body en mooie koolzuurprikkeling maken dit bier goed doordrinkbaar!

Smaken van de streek

Bourgogne Kruis
Rusty Jack



RUSTY JACK Dunkelweizen 6,5 %

Een amber bier met een mooie balans van 6 verschillende moutsoorten. Een lager gist zorgt voor puurheid van de smaak. Dit bier is toegankelijk met een bourgondische inslag. Een eerbetoon aan de vader van de brouwers.

BRONZE Dunkelweizen 6,5%

Bronze is een weizenbier met o.a. tarwemout. De mout is deels gekarameliseerd en dat geeft het specifieke aroma en de smaak aan dit speciaal bier. Een klassieke gist en een Duitse hop zorgen voor een kruidig aroma en een vleugje bitterheid in de afdronk dat de zoete tonen van de mout neutraliseert.

Bourgogne Kruis
Bronze





BERGVLIET
— CULINAIR —