



Lunch & Diner

Elke maand iets nieuws! Vraag naar ons maandmenu.

Culinair genieten



Laat dit seizoen je smaken

Geniet in een ontspannen sfeer met uitzicht over de golfbaan van onze gerechten, bereid met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Kies gerechten uit onze kaart of ontdek het maandmenu. De gerechten op de foto in deze kaart zijn ter inspiratie en kunnen afwijken.

Smaak van de streek

Ontdek de diverse smaken van de streek bijvoorbeeld onze huiskoffie, de ambachtelijk gebrande koffie van Cook & Boon Coffeeroasters. Al 30 jaar nemen Paul en Frank Merkus je mee op een aromatische reis, gedreven door passie en vakmanschap. Met een kleine Probat brander begonnen ze hun avontuur, ver weg van de grote koffiebranders en sindsdien blijven ze experimenteren om de beleving van koffie te verbeteren. Samen met hun team van koffiegekken branden ze de allerbeste bonen en creëren ze nieuwe blends, vol trots en liefde, recht uit hun branderij in Breda. Voor iedereen die écht van koffie houdt.



Warme dranken

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.

Koffie

Koffie	3.30
Koffie Decafé	3.30
Espresso	3.30
Dubbele espresso	4.30
Espresso Macchiato	3.50
Cappuccino	3.60
Koffie Verkeerd	3.75
Latte Macchiato	4.00
Flat White	4.40
Chai Latte	4.50

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	3.25
Verse muntthee	4.00
Verse gemberthee	4.00
Thee Bergvliet	4.10
Met verse gember, sinaasappel en kaneel	
Verse winterthee	4.25

Chocolademelk

Warme chocolademelk	3.80
Met extra slagroom	0.60
Irish chocomel	8.50
Met whiskey en slagroom	

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	4.90
Acqua Panna 0.75 L	6.00
Sanpellegrino 0.75 L	6.00
Royal Bliss Bitter Lemon	3.30
Royal Bliss Signature Tonic	3.30
Royal Bliss Ginger Beer	3.30
Royal Bliss Ginger Ale	3.30
Royal Bliss Pink Aromatic Berry	3.30
Fanta Cassis	3.30
Fuze Tea Sparkling	3.30
Fuze Tea Green	3.30
Rivella Original	3.30
Verse Jus d'orange	4.50
Verse Jus d'orange groot 0.45L	6.00
Minute Maid appelsap	3.50
Minute Maid tomatensap	3.50
Chocomel of Fristi	3.50

Golfdrankjes

Gele Peter	4.75
Mix van bitter lemon en verse Jus d'orange	
Rooie Annie	4.75
Mix van bitter lemon en cassis	
Witte Sylvia	4.75
Mix van bitter lemon en tonic	



Lunch

Tot 17.00 uur te bestellen

Voor de lekkere trek

Kipsaté van de grill 21.50

Atjar, bosui, krokante ui, kokos en friet

Smashed burger 22.50

100% runderburger met uiencompote, tomaat, cheddar, bacon en friet

Brioche bol Chunky krabsalade 18.00

Rode ui, little gem, salieboter en citroen

Clubsandwich kip * 17.50

Gerookte kip, bacon, tomaat, bosui, ei en little gem

Boerenbrood met pompoen * 16.50

Grof gesneden boerenbrood met pompoencrème, bospaddenstoelen, preimayonaise, bosui en mizuna

Focaccia burrata 15.75

Uiencompote, dadel, rucola, balsamico, burrata en prosciutto

♥ optie vegetarisch | *blond- of volkorenbrood

Kroketten

Bourgondiër rundvleeskroketten * 14.75

Geserveerd op grof gesneden boerenbrood met een frisse salade en mosterd

Oesterzwamkroketten * ♥ 14.75

Geserveerd op grof gesneden boerenbrood met een frisse salade en truffelmayonaise

Soepen

Pastinaaksoep met spekjes en kervel ♥ 8.75

Kreeftenbisque met rivierkreeft, wijting en mosselen 11.50



Lunch

Tot 17.00 uur te bestellen

Salades klein of groot

Krokante kip salade * 17.50 | 21.50

Gebakken spek, spruiten, veldsla, geroosterde pompoenblokjes en croutons

Salade gravlax * 17.50 | 21.50

Gravlax, gepekeld rode biet, appel, walnoot, rode ui en kappertjes

Vegetarische salade * 🌱 17.50 | 21.50

Parelcouscous, rode biet, gebakken paddenstoelen en rode ui

*Alle salades worden geserveerd met
gezouten boter en brood*

Bijgerechten

Winterse rauwkost salade 🌱 3.50

Supplement brood * 2.50

Stokbroodje kruidenboter * 6.50

Portie verse friet 3.75

🌱 optie vegetarisch | *blond- of volkorenbrood



Lunch

Tot 17.00 uur te bestellen

12-uurtje

• Soep van de dag 20.50

• Mini-broodje chunky krabsalade

• Mini-salade kip

Spekjes, geroosterde pompoen en mizuna

• Bourgondiër rundvlees- of oesterzwamkroket *

Op grof gesneden boerenbrood

Eigerechten

Uitsmijter * 13.50

Ham en/of kaas

Uitsmijter Bergvliet * 17.50

Gebakken paddenstoelen, ui en spek

 optie vegetarisch | *blond- of volkorenbrood

Boeren Tosti's

Tosti Classic *  7.75

Ham en/of kaas

Tosti chorizo * 10.50

Goudse kaas en uiencompote

Tosti Bergvliet * 9.50

Kaas, pikant gehakt, ui en een gebakken eitje

Lunch to go

Demi-baguette gezond *  8.50

Ham, kaas, sla, komkommer en ei

Demi-baguette Chunky krabsalade * 9.75

Chunky crabsalade, rivierkreeftstaartjes, basilicum, limoen, avocado, rode ui en little gem

Demi-baguette kip * 8.50

Gerookte kip, bacon, tomaat en ei





Cranberry Cocktail

Proef onze sprankelende creatie met cranberrywodka, cava en verse veenbes. Fris, fruitig en feestelijk! Een perfecte keuze om elk moment een vleugje stijl te geven.

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.

Verse Winterthee

Ontdek de warme smaken van gekarameliseerde granaatappel en winterse kruiden. De zoete tonen van kers, bessen, steranijs en kaneel brengen een cosy gevoel in elke slok.



Voorgerechten

Voorgerechten

Eendenborst

18.50

Walnoten, uiencompote, sinaasappel,
honing en mizuna

Bietencarpaccio

16.00

Balsamico, geitenkaas, dadels en
pompoenpitten

Kreeftenbisque

11.50

Rivierkreeften, wijting en mosselen

Pastinaaksoep

8.75

Spekjes en kervel

Rundercarpaccio

17.00

Truffelmayonaise, Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en rucola

Proeverij vanaf 2 personen

16.50 p.p.

Een verfijnde selectie van smaakvolle
voorgerechten, om samen van te genieten

 optie vegetarisch | *blond- of volkorenbrood



Hoofdgerechten

Kipsaté van de grill

21.50

Atjar, bosui, krokante ui, kokos en friet

Smashed burger

28.50

100% runderburger, uiencompote, tomaat, cheddar en friet

Iberico-wang

28.50

Bataatpuree, gepekelde chioggia bieten en pastinaak

Lamsrack

31.25

Pompoencrème, wilde spinazie, couscous crumble en chimichurri rozemarijn

Mosselen Chorizo *

26.50

Gekookte mosselen, chorizo, witte wijn en bosui (geserveerd met brood en kruidenboter)

Wijting

29.50

Truffelaardappel, zeekraal, truffelkaviaar en truffeljus

Pompoenrisotto 🍃

23.50

Bospaddenstoelen, salie, Parmezaanse kaas en pompoenpitten



Nagerechten

Nagerechten

Appelcrumble 8.75

Kaneelijs, vanillecrème en zoute karameltuille

Citroenmeringue 8.75

Muntgel, witte chocolade en citroensorbet

Dessert van de maand 8.75

Vraag naar ons maaddessert

Boerenkaasplankje 12.75

Diverse kazen uit binnen- en buitenland
geserveerd met notenbrood, vijgencompote,
walnoten en druiven

Lekkers voor bij de koffie

Appelgebak van Het Klooster Breda 4.25

Dyonaise gebak van Patisserie Speekenbrink 4.25

Echt Brabants worstenbrood 3.25

Huisgemaakte friandises 4.75



Lokale bieren



Big Belly - Bompa Dubbel

Bompa's Smooth Dubbel (6,5%) is een volle, zachte dubbel met bramen en een vleugje Canadese ahornsiroop. Geïnspireerd op Bompa's legendarische verhalen. Perfect voor op het terras.

Halve Tamme - Blonde Donny

De naam zegt het al: Een blond bier, gebrouwen met abdij gist. Een biertje wat niet moeilijk doet, lekker wegdrinkt en toch nog een 7.8% alcohol in zich heeft. Dat hebben ze weer mooi voor elkaar bij brouwerij Halve Tamme.



Frontaal - Ridgeback Barleywine

Ridgeback (10%) staat bekend om zijn complexiteit in smaak en zijn hoge alcoholpercentage. Een hoger suikergehalte en alcoholpercentage maakt het bier zoet en het krijgt daardoor ook duidelijke tonen van karamel en Haagse Hopjes.



De perfecte setting voor elk moment

Meer info



Vier jouw speciale moment

Of het nu een verjaardag, Abraham of Sarah feest is, Landgoed Bergvliet biedt de perfecte setting voor een onvergetelijk feest. Kies voor onze sfeervolle Koetshuislocatie en geniet van heerlijke gerechten, van barbecue tot walking dinner. Wij zorgen voor alle details, zodat jij optimaal kunt genieten.

Inspirerende vergaderruimtes

Ook zakelijk biedt Landgoed Bergvliet de ideale omgeving: vergader, train of workshop in onze stijlvolle ruimtes, omringd door rust en natuur. Maak gebruik van onze verfrissende selfservice-bar en combineer je bijeenkomst met lunchen of dineren in ons restaurant.

Gezellige bedrijfsborrels



Onze verlichte driving range met Trackman is de ideale plek voor een bedrijfsborrel of feest. Sla een balletje, speel uitdagende virtuele spelletjes of onderlinge wedstrijdjes. Golfervaring is niet nodig en clubs zijn te huur. Perfect voor teambuilding of een gezellig bedrijfsuitje. Geniet van de bruisende sfeer bij onze gezellige BRIGHTY's GOLFBAR.



Ontdek onze demodagen



Golf Academy Landgoed Bergvliet

Bij de Golf Academy zijn onze demodagen dé ideale gelegenheid om de allernieuwste golfuitrusting uit te proberen en je spel te verfijnen. Of je nu net begint of al jaren speelt, je krijgt de kans om clubs van topmerken te testen en persoonlijk advies te ontvangen van onze ervaren golfpro's.

Wanneer?

Scan de QR-code voor meer informatie over onze gratis demodagen. We organiseren ze regelmatig, dus er is altijd een moment om aan te sluiten. Schrijf je in voor de nieuwsbrief om bericht te krijgen zodra nieuwe data bekend zijn.



DEEL JE FOTO MET #LANDGOEDBERGVLIET ❤️



Tot de volgende flight!



076 57 95 666 - contact@landgoedbergvliet.nl

