

RESTAURANT DEN BERG



BUBBELS

Glas Cava Naveran	€6,50
Fles Cava Naveran	€30,00
Glas Champagne «Den Berg», premier cru, Gilbert Père et Fils	€9,50
Champagne «Den Berg», premier cru, Gilbert Père et Fils	€49,00
Champagne Veuve Clicquot	€80,00

ALCOHOLVRIJE APERITIEVEN

Crodino Blanco 0%	€5,00
-------------------	-------

APERITIEF

Aperol Spritz	€8,50
Porto wit - rood	€5,00
Martini wit - rood	€4,50
Sherry Dry	€5,00
Pineau des Charentes	€5,00
Campari	€6,00
Pisang Ambon	€5,00
Ricard Pastis	€6,50

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat 50cl	€5,00
Chaudfontaine medium 50cl	€5,00
Chaudfontaine bruis 50cl	€5,00
Coca-cola	€2,80
Coca-cola zero	€2,80
Fanta	€2,80
Sprite	€2,80
Lipton Ice Tea	€3,00
Schweppes Tonic	€3,00
Fever Tree Tonic: Indian - Mediterranean	€3,00
Sinaasappelsap Minute Maid	€3,00
Vers sinaasappelsap	€5,00

STERKE DRANKEN

Gin «Den Berg»	€10,00
Gin Hendrick's	€8,50
Gin Mare	€9,50
Buss 509 Raspberry gin	€9,50
Monkey 47 gin	€10,50
Bacardi - wit	€6,50
Bacardi - bruin	€7,50
Eristoff Vodka	€6,50

BIEREN VAN'T VAT

Stella Artois 25cl	€2,80
Tripel Karmeliet 33cl	€4,00

BIEREN OP FLES

Vedett	€3,50
Duvel	€4,00
Cornet	€4,00
Kriek Lindemans	€3,50
Estaminet	€2,80
Estaminet 0%	€2,80

WHISKY

J&B	€6,50
Jack Daniels	€7,50
Glenfiddich 12Y	€9,00
Bowmore 12Y	€11,00

WARME DRANKEN

Espresso	€3,00
Lungo	€3,00
Decafeinato	€3,00
Doppio	€4,00
Cappucino	€3,50
Latte Machiato	€3,50
Thee (Yellow Label - Green Sencha - Classic Earl Grey - Rosehip - Camomile)	€3,00
Verse muntthee	€4,50
Irish Coffee (andere variaties ook beschikbaar)	€10,00

DIGESTIEVEN

Baileys	€6,50
Grand Marnier	€6,50
Cointreau	€7,00
Amaretto Disaronno	€7,00
Grappa	€7,00
Sambuca	€7,00
Limoncello Villa Massa	€7,50
Calvados Chateau Du Breuil VSOP	€8,00
Cognac Remy Martin VSOP	€9,50



RESTAURANT DEN BERG

VOORGERECHTEN

Artisanale kaaskroketten vergezeld van een fris slaatje.....	1 stuk €7,50 2 stuks €14,00
Artisanale garnaalkroketten «Jean sur Mer» met zeewiersla en een fris slaatje.....	1 stuk €9,50 2 stuks €16,50
<i>De eerste garnaalkroket met MSC-label, zonder bewaarmiddelen, met 46% garnalen. Na vangst worden de garnalen onmiddellijk gekookt en gepeld, zo behouden ze hun kwaliteit, smaak en versheid. Niet zout maar ziltig zoet!</i>	
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroketten	€15,50
Carpaccio van rundsvlees , Orval kaas, pijnboompitten, rucola, truffelolie en balsamico-crème.....	€16,00
Scampi's in een lichte pikante tomatensaus met groentenblokjes.....	€16,50
Slaatje grijze garnalen , kwartelei, haringkaviaar en cocktailsaus.....	€18,00

VLEES

Rumsteak van Haspengouwse Blanc Bleu (250 gram) vergezeld van een gemengd slaatje en verse frieten.....	€28,00
Sausen : champignon-, groene peper- of béarnaisesaus	
<i>De Haspengouws Blanc Bleu graast op ruime en groene weides met een gebalanceerde voeding rijk aan Omega 3 en Omega 6. HBB is een rijkelijk gemarmerd mager stukje kwaliteitsvlees, zijn aangename volle smaak en de fijne structuur worden aanbevolen door vele Belgische topchefs.</i>	
Kipfilet «La Belle Flamande» , met zalf van doperwt en munt, gebrande loofwortel en kruidenolie.....	€25,00
<i>La Belle Flamande wordt gevoerd met 100 % plantaardige grondstoffen. De omgeving van de kippen is verrijkt met stobalen en zitplatforms. Er worden volle granen gestrooid om hun natuurlijk gedrag en activiteit te stimuleren. Een kiplekker stukje vlees!</i>	
Varkenssavourette , gebakken bloemkool met venkelzaad, kroketten en saus met pickels van «De Vos - Lemmens».....	€24,00

VIS

Zeebaars , gamba's, jonge spinazie met nori-algen, puree met olijfolie en bieslook, sauce vierge.....	€28,00
Kabeljauwhaasje , lamsoren, zeekraal en zongedroogde tomaten, rozemarijnardappelen, saus met Cornet en grijze garnalen.....	€28,00

MAALTIJDSALADES

Sla met gebakken scampi's , verse ananas en currydressing.....	€24,00
Sla met geitenkaas «Saint Maure Cendre Bio» , spekreepjes, appeltjes en frambozenvinaigrette.....	€24,00
<i>Geitenkaas uit Méan, Durbuy Ardennen. De kaas is een variant op zijn Franse broer die de AOP heeft. Deze kaas wordt gemaakt uit rauwe melk en bestrooid met gezouten houtskoolas.</i>	
Tomaat met mozzarella «Burrata» , pesto, pijnboompitten en rucola.....	€22,00
Supplement maaltijdsalades : verse frieten of kroketten.....	€2,50

KINDERKAART

Vol au vent en kroketten.....	€11,00
Gepaneerde pladijsfilets met tartaarsaus en verse frieten.....	€12,00

NAGERECHTEN

Crème brûlée met gezouten karamel.....	€7,50
Dame blanche op onze wijze.....	€9,00
Chocolade truffon , stracciatella roomijs en crème anglaise met Grand Marnier.....	€8,00
Bordje met vijf Belgische kazen	€12,00

Voor een vlotte bediening, gelieve uw keuze te beperken tot drie verschillende voor- en hoofdgerechten. Vraag naar onze allergenenkaart.

RESTAURANT DEN BERG

-SUGGESTIES

SUGGESTIE VOORGERECHT

Slaatje van rauw witloof, veldsla, pistachenoten, gerookte eendenborst en graanmosterdressing €17,00

SUGGESTIE HOOFDGERECHT

Victoriabaars, zalf van bloemkool, groene asperges, tomaat met kervelcrumble en mousseline van gerookte paprika en chimi-churri €25,00

SUGGESTIE NAGERECHT

Zandtaartje met mango en panna cotta, sorbet van duindoornbes €9,00

Vraag naar onze allergenenkaart.

MOSSELEN

Zeeuwse mosselen - natuur 1250gr €29,00

Zeeuwse mosselen - in look 1250gr €30,00

Zeeuwse mosselen - in lookroom 1250gr €30,00

Zeeuwse mosselen - in witte wijnsaus 1250gr €30,00

Zeeuwse mosselen - op Thaise wijze 1250gr €30,00

Chili's, koriander, Thaise basilicum en rode kokoscurrysaus 🌶️

SUGGESTIEWIJN

WIT

Ropiteau - Chardonnay 2018 Per glas €4,50
 €25,00

100% Chardonnay uit de Bourgogne. Fruitige neus met tinten van witte bloemen. Mooie balans tussen fraîcheur en rondeur.

ROSÉ

Rosapasso Cantina Mabis - Pinot Noir 2020 Per glas €6,00
 €30,00

Licht zalm rose roséwijn. Fijne aroma's van frambozen en aardbeien, evenwicht tussen fruit en zuren en mooie zuivere korte afdronk.

ROOD

Ropiteau - Grenache Syrah 2018 Per glas €4,50
 €25,00

Mooie granaatrode kleur. Aroma's van kurkuma en rode bessen. Aangename en zachte smaak benadrukt met kruidige tannines.

RESTAURANT DEN BERG

- «MENU DEN BERG»



VOORGERECHT

Slaatje van rauw witloof, veldsla, pistachenoten, gerookte eendenborst en graanmosterddressing

HOOFDGERECHT

Victoriabaars, zalf van bloemkool, groene asperges, tomaat met kervelcrumble en mousseline van gerookte paprika en chimi-churri

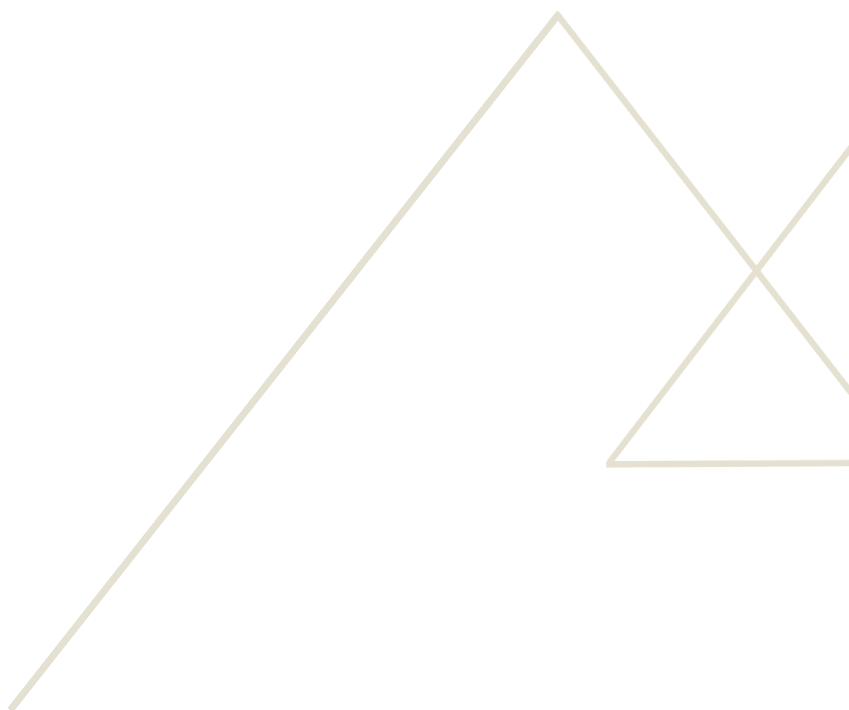
NAGERECHT

Zandtaartje met mango en panna cotta, sorbet van duindoornbes

Prijs menu per persoon (incl.btw): €45,00

Menu enkel per tafel te nemen.

Vraag naar onze allergenenkaart.



RESTAURANT DEN BERG

-WIJNKAART



BUBBELS

Cava Naveran	per glas	€6,50
.....		€30,00
Champagne Den Berg	per glas	€9,50
.....		€49,00
<i>Premier Cru - Gilbert Père et Fils</i>		
Veuve Clicquot		€80,00

WIT

Ropiteau - Chardonnay 2018	per glas	€4,50
.....		€25,00

*100% Chardonnay uit de Bourgogne. Fruitige neus met tinten van witte bloemen.
Mooie balans tussen fraîcheur en rondeur.*

Ontañón - Tempranillo Blanco 2018	€28,00
--	--------

*Een unieke wijn met intense geuren van tropisch fruit en toetsen van banaan, appel en citrus.
Deze witte Tempranillo beschikt net als de rode variant over een stevige body die een vol gevoel geeft in de mond, maar die verfrissend naar voor komt op het einde. Tempranillo blanco is een natuurlijke variant op de bekende rode Tempranillo en staat symbool voor een nieuwe generatie Riojawijnen die staan te trappelen om ontdekt te worden.*

Zenato - Pinot Grigio 2019	€30,00
---	--------

*Een lichtgele witte wijn met lichtgroene tinten en frisse citrus aroma's.
Zijn afdronk is elegant en fris in een aangenaam geheel van goed gedoseerde zuren.
100 % Pinot Grigio uit het noorden van Italië waar het klimaat zorgt voor een langzame en volledige rijping van de druiven. Daardoor vindt deze wijn evenwicht tussen fruitigheid en aciditeit.*

Oropasso Cantina Mabis - Garganega Chardonnay 2019	per glas	€6,00
.....		€32,00

*Een strogele wijn met groene tinten en delicate florale aroma's met een citrustoets.
Het is een frisse en mineraalrijke smaakervaring in een evenwichtige, volle structuur. Deze combinatie van garganega en chardonnay is afkomstig van Veneto en heeft er ook alle positieve kenmerken van. Veneto kent een zacht klimaat met natte winters. De druiven krijgen er de tijd om zich langzaam te ontwikkelen. Dat uit zich in wijnen met een zacht en subtiel karakter.*

Apatsagi Rajnai - Riesling 2019	per glas	€7,00
.....		€32,00

*Een heldere witte wijn met frisse aroma's die worden bepaald door een duidelijke citrustoets met een vleugje peer.
De smaakervaring is puur met een uitgesproken mineraliteit. Deze Duitse stijl Riesling is een absolute topper die werd gemaakt zonder restsuiker en blinkt uit door zijn strakheid en zuiverheid.*

Voila Lyarakis - Assyrtiko 2020	€34,00
--	--------

*Florale aroma's met toetsen van gember en rijpe citrus.
De mooie rijpe vruchten zorgen voor een "crispy" maar mond vullende wijn met een mineraal karakter.*

Genoels Elderen Blauw - Chardonnay 2018	€36,00
--	--------

*Mooie goud-gele kleur. Fijne aroma's van appel, boterbloem en een vleugje honing. De smaak is droog met elegante fruittoetsen.
De afdronk is krachtig met op het einde een vleugje kruidigheid. 12 maanden sur lies waarvan 50% in cuves en 50% op hout.
Assemblage 6 maanden in cuves en 1 jaar op fles.*

Sancerre Dom. Fournier - Sauvignon Blanc 2019	€49,00
--	--------

*Duidelijke strogele kleur met groene reflecties. In de neus expressieve aroma's die doen denken aan zwarte bessen.
In de mond is deze sauvignon vol en rond met een aangenaam gevoel van knapperigheid. Subtiële toetsen van kruisbes, pompelmoes en mineraliteit. De wijnen van de Sauvignon druif worden bij voorkeur vroeg gebotteld, zodat de wijn zijn zo gewaardeerde frisheid behoudt.
De wijn ondergaat een temperatuur gecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen tanks voor ongeveer 3 weken en rijpt op fijne gist.*

Pouilly Fuissé Reserve Terrier - Chardonnay 2018	€58,00
---	--------

*Intense neus met tonen van rijpe perzik, meloen, bloesem, iets van vanille en een lichte toast.
De smaak is gul en uitbundig, biedt zwoel rijp fruit, mineralen, een mooie complexiteit en uitstekende zuren.*

RESTAURANT DEN BERG

-WIJNKAART



ROSE

Buitengewoon «Wild Rose» - Cinsault Merlot 2020 per glas €4,50
€25,00

Deze helder roze rosé heeft een prachtige schittering in het glas. Zijn neus zit boordevol toetsen van rood fruit, die worden bijgestaan door frisse citrus aroma's. De smaak is fruitig met fijne zuren die zorgen voor een verkoelende afdronk.

Rosapasso Cantina Mabis - Pinot Noir 2020 per glas €6,00
€30,00

Licht zalm rose roséwijn. Fijne aroma's van frambozen en aardbeien, evenwicht tussen fruit en zuren en mooie zuivere korte afdronk.

Château Pas du Cerf - Grenache Tibouren 2019 €36,00

Karaktervolle rosé de Provence. Fris en droog van smaak, klein rood fruit met een beetje kruidigheid gevolgd door een heerlijk lange afdronk.

Château Miraval - Cinsault Grenache 2020 €52,00

Een heerlijke frisse rosé-wijn met duidelijke aroma's van rood fruit, perzik en bloemen. Heerlijk fris en sappig met een verleidelijke en vooral zachte afdronk.

ROOD

Ropiteau - Grenache Syrah 2018 per glas €4,50
€25,00

Mooie granaatrode kleur. Aroma's van kurkuma en rode bessen. Aangename en zachte smaak benadrukt met kruidige tannines.

San Felipe - Malbec 2019 per glas €6,00
€28,00

Een intense dynamiek tussen rood en donker, rijp fruit met een vol karakter. Perfect in evenwicht met zachte tannines. Voor de Barrel Select van La Rural San Felipe worden enkel handgeplukte druiven gebruikt. De wijn heeft minstens negen maanden gerijpt op Franse of Amerikaanse eik met het oog op een uniek en complex resultaat.

Ontanon Crianza - Tempranillo Garnacha 2017 €30,00

Een bijzonder rijk aroma typeert deze Rioja met geuren van rijp fruit en pruimen. Toetsen van koffie en een lichte minerale geur maakt het palet compleet. Krachtige, volle wijn die aangenaam wegdrinkt. Een blend van 90% Tempranillo en 10% Garnacha die afkomstig zijn van 40 jaar oude wijnstokken. Deze bijzondere Rioja heeft 12 maanden gerijpt op Amerikaanse en Franse vaten. Daarna volgde er een rijping van 12 maanden op fles.

Wente Sandstone - Merlot 2015 per glas €7,00
€35,00

Een delicate wijn met duidelijke en uitgesproken aroma's van donkere bessen, rijpe kersen en cacao. Zijn tannines zijn mooi in het geheel verweven en de zuren in deze wijn zijn mooi in evenwicht. 24 maanden gerijpt op Franse en Europese eiken vaten.

Mount Riley - Pinot Noir 2018 €39,00

Aroma's van rijp rood fruit zoals kersen, bessen en pruimen. In de mond zacht en soepel rijp fruit met een fijne textuur. Slanke maar goed gevulde wijn. Harmonieus met een goede lengte.

Château des Moines - Merlot Cabernet Sauvignon 2017 €42,00

Rijkelijke donkerrode kleur. De neus is expressief met frisse tonen van klein zwart fruit (kersen en zwarte bes) en accenten van peper en zoethout. De smaak is vol met zachte tannines en een licht gerookt karakter. De elegante textuur in de afdronk blijft mooi nazinderen in de mond. De wijnen worden gemaakt van respectievelijk 72% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc en 3% Malbec. Alle cépages zijn apart gevinifiëerd en daarna opgevoed gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten.

Morellino di Scansano Riserva - Sangiovese Cabernet Sauvignon 2016 €44,00

In de neus is deze wijn intens met aroma's van kersen, pruimen en zwart fruit gevolgd door lichte tabak, chocolade en vanille. In de mond, is hij complex, maar niet sober, tonen van rijpe tannines en een lange warme afdronk.

Fabre Montmayou Gran Reserva - Malbec 2016 €46,00

Een krachtige, volle wijn met veel elegantie die opvalt door zijn subtiel evenwicht tussen rijp, wild rood fruit (kersen en zwarte bessen) en een complexere materie van leder en koffie en fluweelzachte tannines. De druiven zijn afkomstig van 60-jaar oude wijnranken uit de legendarische regio Lujan de Cuyo. Na een uiterst selectieve oogst, rijpt deze Malbec 12 maanden op nieuwe Franse eik, gevolgd door 12 maanden rust op de fles. De intensiteit van deze wijn komt tot stand door een klein rendement van 35 hl/ha en laat de wijnmaker toe zich te richten op kwaliteit.

Dominio de la Abadesa Reserva - Tempranillo 2015 €57,00

Geuren van donker en rijp zwart fruit met een vleugje cacao en balsamico kenmerken deze kersenrode Tempranillo. Zijn smaken zijn rond en eindigen krachtig, maar beschikken over een uitzonderlijke finesse. 100% Tempranillo uit Ribera del Duero, 27 maanden gerijpt op Amerikaanse en Franse eiken vaten. Daar bovenop nog eens 14 maanden gerijpt op fles.