

—
DEN
BERG

MAANDMENU

OKTOBER



WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MAANDMENU

V O O R G E R E C H T

RAVIOLI SALCICCIA

Ravioli met Salciccia - Buikspek - Knolselder - Salie

OF

SALADE VAN GEROOKTE FOREL

Gerookte forelfilet - Salade van bietjes - Zure room - Yuzu

H O O F D G E R E C H T

VARKEISWANGETJES MET TRAPPISTEBIER

Varkenswangen - Herfstgroenten - Chiconettes - Pomme rissolée

OF

SCHELVIS HOLLANDAISE

Schelvishaasje - Spinazie - Boerenkool - Puree - Hollandse saus

D E S S E R T

TARTE TATIN

Appeltaart - Speculoosijs - Gezouten caramel

OF

TIRAMISU "AUTUNNO"

Tiramisu - kastanje - hazelnoot

VOORGERECHT & HOOFDGERECHT : € 49

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT: € 60

WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MONTH MENU

OCTOBER



WWW.DEN-BERG.BE

DEN
BERG

MONTH MENU

S T A R T E R

RAVIOLI SALCICCIA

Ravioli with Salciccia - Bacon - Celeriac - Sage

OR

SMOKED TROUT SALAD

Smoked trout fillet - Beetroot salad - Sour cream - Yuzu

M A I N

PORK CHEEKS WITH TRAPPIST BEER

Pork cheeks - Autumn vegetables - Chiconettes - Pomme rissolée

OR

HADDOCK HOLLANDAISE

Fillet of haddock - Spinach - Kale - Puree - Dutch sauce

D E S S E R T

TARTE TATIN

Apple pie - Speculoos ice cream - Salted caramel

OR

TIRAMISU "AUTUNNO"

Tiramisu - chestnut - hazelnut

STARTER & MAIN COURSE : € 49
STARTER, MAIN COURSE & DESSERT : € 60

WWW.DEN-BERG.BE