

—
DEN
BERG

MAANDMENU
NOVEMBER



WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MAANDMENU

V O O R G E R E C H T

ST JACOBSOESTERS MET WINTERGROENTEN

Butternut - Rode biet - Bosuitjes

OF

SALADE VAN WILD

Kroketjes van hert - Wild zwijn pastei - Brioche - Chutney van vijgen

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

EENDENFILET MET POMPOEN EN SINAAS

Zalf van pompoen - Witloof - Pastinaakgratin - Geschroeide prei

OF

ZEEWOLF THERMIDOR

Zeewolfhaas - Citroenpanade - Venkel - Puree

D E S S E R T

BOMBE CITRON

Citroengebak - Meringue - Amarena - Amandel

OF

MOELLEUX GUANAJA

Chocolade Moelleux - Chocolade crumble - Bourbon vanilleijs

VOORGERECHT & HOOFDGERECHT : € 49

VOORGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT: € 60

WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MONTH MENU
NOVEMBER



WWW.DEN-BERG.BE

DEN
BERG

MONTH MENU

S T A R T E R

ST. JACOB'S OYSTERS WITH WINTER VEGETABLES

Butternut - Red beet - Spring onions

OR

GAME MEAT PIE WITH CHUTNEY

Deer croquettes - Wild boar pie - Brioche - Fig chutney

M A I N

DUCK FILLET WITH PUMPKIN AND ORANGE

Pumpkin - Chicory - Gratin of parsnip - Seared leeks

OR

CATFISCH THERMIDOR

Catfish Tenderloin - Lemon crust - Fennel - Mashed potatoes

D E S S E R T

BOMBE CITRON

Lemon tart - Meringue - Amarena - Almond

OR

MOELLEUX GUANAJA

Chocolate Moelleux - Chocolate crumble - Bourbon vanilla ice cream

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

WWW.DEN-BERG.BE