

—
DEN
BERG

MAANDMENU

APRIL:



Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde ingrediënten, meldt het ons wij helpen u hier graag. Afhankelijk van de omstandigheden kan de samenstelling van de gerechten variëren.

WWW.DEN-BERG.BE

DEN
BERG

MAAND MENU

VOORGERECHT

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE

Hoeveboter - Eitjes - Peterselie

OF

VITELLO TONATO

Kappertjes - Tonijn - Gemarineerde ansjovis

HOOFDGERECHT

STEAK VAN LAM

Groene groentjes - Gebrande paprika - Gratin - Jus natur

OF

TONIJN KORT GEBAKKEN

Groene asperges - Daslook - Zoete aardappel

DESSERT

CAFE GLACEE

Espresso - Vanille ijs - Slagroom

OF

CRÈME BRULÉE

Crème Anglaise - Vanille - Gekarameliseerde suiker

VOORGERECHT & HOOFDGERECHT : € 49
VOORGERECHT, HOOFDGERECHT & DESSERT: € 60

WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MONTH MENU:

APRIL



If you are allergic or intolerant to certain ingredients, let us know we will be happy to help you here. Depending on circumstances, the composition of dishes may vary.

WWW.DEN-BERG.BE

DEN
BERG

MONTH MENU

STARTER

ASPARAGUS THE FLEMISH WAY

Cottage butter - Eggs - Parsley

OR

VITELLO TONATO

Capers - Tuna - Marinated anchovies

MAIN

STEAK OF LAMB

Green greens - Roasted bell pepper - Gratin - Natural Gravy

OR

TUNA SHORT FRIED

Green asparagus - Wild Garlic - Sweet potato

DESSERT

CAFE GLACEE

Espresso - Vanilla ice cream - Whipped cream

OR

CRÈME BRULÉE

Crème Anglaise - Vanilla - Desiccated caramel sugar

STARTER & MAIN COURSE : € 49

STARTER, MAIN COURSE & DESSERT : € 60

WWW.DEN-BERG.BE

—
DEN
BERG

MENU DU MOIS:

AVRIL



Si vous êtes allergique ou intolérant à certains ingrédients, n'hésitez pas à nous le faire savoir, nous nous ferons un plaisir de vous aider. Selon les circonstances, la composition des plats peut varier.

WWW.DEN-BERG.BE

DEN
BERG

MENU DU MOIS

ENTRÉE

ASPERGES À LA FLAMANDE

Beurre blanc - Oeufs - Persil

OF

VITELLO TONATO

Câpres - Thon - Anchois marinés

PLAT PRINCIPAL

STEAK D'AGNEAU

Légumes verts - Paprika grillé - Gratin - Nature du jus de viande

OF

THON MI-CUIT

Asperges vertes - Ail sauvage - Patate douce

DESSERT

CAFE GLACEE

Espresso - Glace à la vanille - Crème fouettée

OF

CRÈME BRULÉE

Crème Anglaise - Vanille - Sucre caramélisé

ENTRÉE ET PLAT PRINCIPAL: € 49

ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT : € 60

WWW.DEN-BERG.BE