

—
DEN
BERG



MENU VAN DE CHEF

Van 30 maart tot
30 april 2026

PRIJZEN MENU:

2-GANGEN MENU: HOOFDGERECHT + DESSERT = € 46

2-GANGEN MENU: VOORGERECHT + HOOFDGERECHT = € 49

3-GANGEN MENU: VOORGERECHT + HOOFDGERECHT + DESSERT = € 60

—
DEN
BERG



MENU VAN DE CHEF

VOORGERECHT

ASPERGESVELOUTÉ

Grijze garnalen — bieslook — huisgemaakte brioche

OF

EEND

Gerookte eend — appeltjes — zuurdesem — botersla — oude balsamico

HOOFDGERECHT

OSSO BUCO

Zuiderse groenten — risotto alla Milanese

OF

DORADE

Fideuà — verse erwten — aioli — tomatencompote

DESSERT

TIRAMISU

Amaretto — savoiardi — mascarpone

OF

CHOCOLADETAARTJE

Ganache — rauwe cacao — sablé

—
DEN
BERG



CHEF'S MENU

From 30 March to
30 April 2026

MENU PRICES:

2-COURSE MENU: MAIN COURSE + DESSERT = € 46

2-COURSE MENU: STARTER + MAIN COURSE = € 49

3-COURSE MENU: STARTER + MAIN COURSE + DESSERT = € 60

DEN
BERG



CHEF'S MENU

STARTER

ASPARAGUS VELOUTÉ

Grey shrimps — chives — homemade brioche

OR

DUCK

Smoked duck — apple — sourdough — butter lettuce — aged balsamic

MAIN COURSE

OSSO BUCO

Mediterranean vegetables — risotto alla Milanese

OR

SEA BREAM

Fideuà — fresh peas — aioli — tomato compote

DESSERT

TIRAMISU

Amaretto — savoiardi — mascarpone

OR

CHOCOLATE TARTLET

Ganache — raw cacao — sablé