



EEN ZEER WARM WELKOM

Het is een genoegen je te mogen verwelkomen in ons restaurant op het prachtige Landgoed Huize Bergen!

Samen met mijn enthousiaste keukenteam serveer ik onze gerechten met passie en toewijding. Met respect voor klassieke technieken, aangevuld met moderne smaken en invloeden, heb ik het menu samengesteld. Zo doen we recht aan de rijkdom van Moeder Natuur én aan de historie van dit inspirerende landgoed.

In onze keuken werken we uitsluitend met mooie, dagverse producten, zoveel mogelijk lokaal geteeld of gekweekt. Met zorg geselecteerd en bereid, zodat je kunt genieten van een heerlijk diner.

Laat je verrassen! 🍴

Onze chef heeft een heerlijk 3-, 4- of 5-gangen verrassingsmenu voor je samengesteld. Je kunt hier niet zelf uit kiezen - dat is juist de verrassing!

Liever zelf iets uitzoeken? Dat kan natuurlijk ook.
Losse gerechten van de kaart zijn apart geprijsd.

Uiteraard houden wij rekening met eventuele dieetwensen en allergieën. Gelieve deze bij uw reservering te vermelden. Mede namens mijn team wens ik je een uiterst smakelijk en gezellig samenzijn!

Met culinaire groet,

Sidney van Stijn

Chef-kok



MENU EXPÉRIENCE HUIZE BERGEN

Laat je verrassen en geef onze keukenbrigade carte blanche!

3-GANGEN VERRASSINGSMENU 51,- | VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 51,-
4-GANGEN VERRASSINGSMENU 64,- | VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 64,-
5-GANGEN VERRASSINGSMENU 75,- | VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 75,-

Ons verrassingsmenu van de chef wordt samengesteld uit een selectie van gerechten van de à-la-cartekaart.

Wens je kaas in plaats van zoet dessert?

Hiervoor vragen wij een toeslag van 6,50 euro per persoon.



BEGELEIDENDE WIJNEN

Geniet van het door onze sommelier samengestelde wijnarrangement!

3-GANGEN | 25,50

4-GANGEN | 34,-

5-GANGEN | 42,50

Wij schenken onze bijpassende wijnen ook per glas.

GLAS | 8,5

½ GLAS | 5

WIJNKAART

Onze wijnkaart bevat een mooie selectie van fijne wijnen. Of je nu op zoek bent naar een klassieker of een onbekende parel, wij adviseren je graag!

Heb je een speciaal dieet of allergie?

Laat het ons weten.

STARTERS

Zeebaars

Tijgermelk | geroosterde perzik | chili | zeegroenten
17,00

Scampi

Kokosmelk | koolrabi | zoetzure komkommer | yuzugel | paksoi
16,50

Tomaattartaar

Meloen | burrata | komkommergranita | balsamico
14,50

Steaktartaar

Venkel | cipolline-uien | balsamico | radijs | amandelen
15,-

Bouillabaisse

Venkel | rouille
14,50

Babycourgette

Gerookte aardappel schuim | zwarte knoflook | cipolline-uien
13,-

Zeeduivel

Beurre blanc | wortel
14,50

Buikspek

Hollandaisesaus | appel | rode biet | wortel
15,-

Krokante bloemkool

Zoetzure wortel | romesco | amandel | lamsoor
13,50

Seizoensravioli

Gebrande paprika | bechamelsaus | zwarte olijven
18,50



HOOFDGERECHTEN

Kalfsoester

Runderwang | aardappelcrème | snijboon | peen | sherry demi glacé
35,00

Vis van het moment

Fregula | bimi | lamsoor | paprikavelouté
32,50

Polenta

Geitenkaas | piquillopeper | romanesco | peen | romesco
27,50

Heyde hoeve-rack

Maïscrème | gekarameliseerde ui | paksoi | mosterdsaus
35,-

Gegrilde spitskool

Fregula | paprikavelouté | boekweit | peen
27,50

Sides

Frites 3,50 | Salade 4,50



DESSERTS

Perzik

Rumglacé | crumble | tonkabonenijs
12,-

Yuzutaartje

Meringue | rood fruit
12,-

Vijg

Macadamia | vijgengel | walnotenijs
12,-

Vanillemousse

Rood fruit | hazelnoot | chocolade
14,-

Kaasplank

Fromagerie Guillaume | compote | druif
18,50
