



LANDGOED HUIZE BERGEN

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.

Mede namens mijn team wens ik je een uiterst smakelijk en gezellig samenzijn!

Met culinaire groet,

Sidney van Stijn

Chef-kok



LANDGOED HUIZE BERGEN

MENU EXPÉRIENCE HUIZE BERGEN

Laat je verrassen en geef onze keukenbrigade carte blanche!

3-GANGEN VERRASSINGSMENU 51	 	VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 45
4-GANGEN VERRASSINGSMENU 64	 	VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 58
5-GANGEN VERRASSINGSMENU 75	 	VEGETARISCH VERRASSINGSMENU 69

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

Wens je kaas in plaats van zoet dessert?

Hiervoor vragen wij een toeslag van 8 euro per persoon.

Heb je een speciaal dieet of allergie?

Laat het ons weten.



LANDGOED HUIZE BERGEN

BEGELEIDENDE WIJNEN

Geniet van het door onze sommelier samengestelde wijnarrangement!

3-GANGEN | 25.5

4-GANGEN | 34

5-GANGEN | 42.5

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!



LANDGOED HUIZE BERGEN

VOORGERECHTEN

Tartaar van dorade

Dashi | doperwten | chili | zilvervlies ui
15.00

Tonijn

Snijbiet | radijs | yuzu | furikake
14.50

Coeur de boeuf tomaat

Burrata | cantaloupe | basilicum | olijf
12.50

Steak tartaar

Ponzu | beukenzwam | truffel | bloemkool | parmezaan
15,-

Bisque

vadouvan | gamba
14,-



LANDGOED HUIZE BERGEN

TUSSENGERECHTEN

Konfijtte prei

Paddenstoel | hollandaise

13,-

Coquille

Dille | asperge | venkel

21,50

Aardappel Tortilla

Chipotle ailoli

15,-

Artisjok cannelloni

Bechamel | tomaat | parmezaan

14,-

Varkens wang

Tomaat | flageolet | kaantjes

18,50



LANDGOED HUIZE BERGEN

HOOFDGERECHTEN

Parelhoen

Asperge | krieltjes | Hollandaise | demi glacé
29,50

Vis v/h moment

Asperge | tuinbonen | Aardappel Tortilla | Beurre blanc
29,50

Bloemkool miso

Amandel | miso | rode biet | aardappel tortilla | hollandaise
27,50

Bavette

Bloemkool miso | amandel | bimi | chimichurri
35,-

Kalfsoester

Krieltjes | asperge | doperwt | zilvervlies ui | demi glaze
35,-



LANDGOED HUIZE BERGEN

DESSERTS

Torrija

Brioche | karamel zeezout | kokos

14,-

Carrotcake

Monchu | aardbei

14,-

Chocolade souffle

Vanille | aardbei

14,-

Vanille

Roodfruit | macadamianoot

14,-

Kaasplank

5 kazen

18,50
