



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 smakelijke en gezellige avond!

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-cartekaart.

Wens je kaas in plaats van zoet dessert?

Hiervoor vragen wij een toeslag van 8 euro per persoon.

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

Prei mozaïek

nori | sinaasappel espresso

18.5

Ceviché

komkommer | rode biet | yuzu | sinaasappel

22.5

Tataki van rund

eigeel | sjalot | ponzu | yuzu

22.5

TUSSENGERECHTEN

Enoki

bloemkool | broccoli | bospaddenstoelen

18.5

Cappelletti van varkenswang

bospaddenstoelen | venkelsaus

21.5

Coquille

tomaat | salie | bisque

24.5

Ossenstaart bouillon

zoete aardappel | seizoen groenten

21.5



LANDGOED HUIZE BERGEN

HOOFDGERECHTEN

Pompoen steak

terrine van groenten | chutney van pompoen | broccoli
28.5

Trip tip

boulangère aardappel met truffel | seizoen groenten | madeira jus met beenmerg
35

Vis van het moment

wilde rijst | bimi | unagi glaze | artisjok
35

Inclusief

frites | mayonaise

DESSERT EN KAAS

Rijstpudding

cocos | citrus | rood fruit
15.5

Flan met pandan

ijs van matcha | macadamia | guladjawa
15.5

Kaasplank

Fromagerie Guillaume | compote | druif | 5 soorten
18.5