

MENU

Van de chef

7 SEPTEMBER – 2 OKTOBER



DEN
BERG

MENUPRIJZEN

Driegangenmenu
Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

— € 60

Tweegangenmenu
Voorgerecht en hoofdgerecht

— € 49

Tweegangenmenu
Hoofdgerecht en dessert

— € 46

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde ingrediënten, meld het ons.

Wij helpen u graag. Afhankelijk van de omstandigheden kan de samenstelling van de gerechten variëren

VOORGERECHTEN

CEVICHE VAN DORADE ROYALE — Passievrucht – zoete-aardappelcrème – koriander

OF

VITELLO TONNATO — Kappertjes – rucola

HOOFDGERECHTEN

OSSOBUCO — Milanese wijze – gremolata

OF

THAISE CURRY MET SCAMPI'S — Rijst – mangosalade

DESSERTS

TRIO VAN CHOCOLADEMOUSSE — Chocoladecrumble

OF

HAZELNOOT SEMIFREDDO — Amarena-kersen



MENU

Chef's choice

SEPTEMBER 7 – OCTOBER 2



MENU PRICES

Three-course menu
Starter, main course and dessert

— € 60

Two-course menu
Starter and main course

— € 49

Two-course menu
Main course and dessert

— € 46

If you have any allergies or intolerances to certain ingredients, please let us know. We are happy to assist you. Depending on circumstances, the composition of the dishes may vary.

STARTERS

CEVICHE OF ROYAL SEA BREAM — Passion fruit – sweet potato cream – coriander

OR

VITELLO TONNATO — Capers – rocket

MAIN COURSES

OSSOBUCO — Milanese style – gremolata

OR

THAI PRAWN CURRY — Fragrant rice – mango salad

DESSERTS

TRIO OF CHOCOLATE MOUSSES — Chocolate crumble

OR

HAZELNUT SEMIFREDDO — Amarena cherries

