



MENU
BISTRO
BERLAGE



BISTRO BERLAGE

De Beurs van Berlage is ontworpen door de Nederlandse architect Hendrik Petrus Berlage en werd in 1903 geopend door Koningin Wilhelmina. Aan het interieur van het iconische gebouw hebben verschillende kunstenaars meegewerkt. Bistro Berlage bevindt zich in de voormalig hoofdentree van de Goederenbeurs van de Beurs van Berlage. In het interieur zijn drie tegeltableaus verwerkt van de Nederlandse kunstenaar Jan Toorop die verwijzen naar het verleden, het heden en de toekomst.

Bistro Berlage bevindt zich op een monumentale plek waar eigentijdse klassiekers worden geserveerd. Met deze menukaart verwijzen wij ook naar het verleden, naar het jaar van onze oorsprong. Klassieke gerechten met een connectie naar 1903. Enkele gerechten zijn geïnspireerd door het jaar van onze oorsprong, andere gerechten zijn moderner maar op de ouderwetse manier beschreven.



DRIEGANGENMENU

Stel uw eigen driegangenmenu samen	35,00
Inclusief wijnarrangement	49,50



SOEPEN

GROVE MOSTERDSOEP met mosselen en groene mosterdcrème	8,50
DUBBELGETROKKEN RUNDERBOUILLON met sukadevleesch, tomaat en kervel	9,00



VOORSPIJZEN

SALADE CAPRESE met chutney van tomaat en paprika ✓ <i>Wijnsuggestie: Pinot Grigio Gregoris - Veneto, Italië</i>	12,50
VITELLO MACCARELLO met kappertjesmayonaise <i>Wijnsuggestie: Verdejo Tresolmos Lías - Castilla y León, Spanje</i>	13,50
TERRINE VAN GEKONFIJTE EENDENBOUT met ananasmarmelade en ananassorbetijs <i>Wijnsuggestie: Domaine Haut de Mourier Viognier - Languedoc, Frankrijk</i>	13,50
TRADITIONELE HOLLANDSCHE GARNALEN met whiskysaus <i>Wijnsuggestie: Grüner Veltliner Löss - Kamptal, Oostenrijk</i>	15,50
CARPACCIO VAN HET RUND met kruidnagelkaas en aceto-vinaigrette <i>Wijnsuggestie: Quartaut Chardonnay - Languedoc, Frankrijk</i>	15,50
KWART DOZIEN OESTERS met espuma van Damrak gin en komkommer <i>Wijnsuggestie: Sancerre Sauvignon Blanc - Loire, Frankrijk</i>	16,50

ALLERGIE Onze gerechten bevatten allergenen. Heeft u een allergie? Meld het ons!

✓ Vegetarisch gerecht





HOOFDSPIJZEN

RISOTTO met portobello, beukzwammetjes, courgette, een gepocheerd ei en Parmezaan ✓ <i>Wijnsuggestie: Puglia Primitivo - Puglia, Italië</i>	18,00
STOVERIJ VAN WILD ZWIJN in Bockbier met spruitjes en Roseval aardappelen <i>Biersuggestie: Brand Dubbelbock</i>	20,00
HELE ZEEBAARSCH met geïnceerde wortel en beurre blanc van oester <i>Wijnsuggestie: Marsanne - Rhône, Frankrijk</i>	20,50
ROODBAARSCH met een stampotje van spitskool en groene mosterdjus <i>Wijnsuggestie: Sancerre Sauvignon Blanc - Loire, Frankrijk</i>	22,00
EENDENBORST met gekarameliseerde witlof, cranberry-jus en hazelnoten <i>Wijnsuggestie: Malbec Reservado - Mendoza, Argentinië</i>	22,00
'TOURNEDOS ROSSINI' met eendenlever, roomzuurkool en Madeirajus <i>Wijnsuggestie: Vallobera Rioja Crianza - Rioja, Spanje</i>	23,00
VLEESCH & VISCH buikspek en gamba met venkel, schorseneren en zwarte knoflookjus <i>Wijnsuggestie: Shiraz Milton Park - Angaston, Australië</i>	24,00



BIJGERECHTEN

Gemengde salade ✓	5,00
Seizoensgroenten ✓	
Schorseneren & venkel ✓	
Friet uit Zuyd ✓	
Geroosterde Roseval aardappelen ✓	
Truffelfriet (supplement 1,50) ✓	



TOESPIJZEN

STOOPEREN-CRUMBLE met witte chocolade-ijs <i>Wijnsuggestie: 10 Years Old Tawny Tonel Port</i>	9,00
CRÈME BRÛLÉE <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
GEPOCHEERDE ANANAS met basilicumijis en crème suisse <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
GRIESMEELBAVAROIS met roodfruitsorbet en kletskop <i>Wijnsuggestie: Muscat Château Bellevue</i>	
CHOCOLADE-MOELLEUX met boerenjongens, kaneelijs en vanille-caramelsaus <i>Wijnsuggestie: Banyuls 5 ans d'âge</i>	
HOLLANDSCH KAASPLATEAU met vijgen, druiven en notenbrood (supplement 3,50) <i>Wijnsuggestie: 10 Years Old Tawny Tonel Port</i>	



Network: BistroBerlage
Password: Beursplein



BISTRO
BERLAGE

