

#TEGENOVERTIVOLI

BERT
IS THE
BEST



BERT

OER HOLLANDSCHE KEUKEN
AUTHENTIC DUTCH CUISINE

SMAAKMAKERS / APPETISERS

Zoute haring (in stukjes) uitjes & augurk	6.50
<i>Salted herring (cut), onions, pickle</i>	
Vispalet - Fishpalette	19.50
<i>(Haring, rolmops, ger. zalm, sardines, ger. makreel, garnaltjes) (Herring salted & sour, smoked salmon, sardines, mackerel, shrimp)</i>	
Hollandse vleesplank / Dutch cut meat plate	14.50
<i>Met balsamico uitjes & landbrood - With balsamico onions & bread (vockingworst, ossenworst, rookworst, beenham, bierworst)</i>	
Kaviaar (Baeri classic 10 gr) met gerookte zalm blini's & room	31.50
<i>Caviar (Baeri Classic 10 gr) with smoked salmon blini's & cream</i>	
Veganistische grote gepaneerde garnalen (6st) met citroengras en chilisaus	9.00
<i>Vegan breaded king prawns (6 pcs) with lemon grass en thai chili sauce</i>	
Blokjes van verschillende Hollandsche kazen met zoet/zuur	9.00
<i>Cheese cubes from several Dutch cheeses with mustard</i>	

VOOR / STARTERS

Gerookte makreel met pittige yoghurt & augurk	9.50
<i>Smoked mackerel with spicy yogurt & pickle</i>	
Chef's garnalen kroketjes met Noordzee garnalen en cocktailsaus	11.50
<i>Chef's shrimp croquettes with north see shrimps and cocktail sauce</i>	
Klassiek pasteitje met kippenragout	9.00
<i>Classic patty with chicken ragout</i>	
Rundercarpaccio met oude Amsterdamse kaas	9.50
<i>Beef carpaccio with Old Amsterdam cheese</i>	
Hartig taartje met geitenkaas, spinazie & zongedr. tomaatjes	9.50
<i>Goat cheese quiche with spinach & sun dried tomatoes</i>	
Warm rode bietentaartje met appel, komijn & mierikswortel	9.50
<i>Warm beetroot round with apple, cumin & horseradish</i>	

SOEP / SOUP

- Erwtensoep met rookworst & roggebrood met katenspek** 7.50
Pea soup with smoked sausage, smoked bacon & rye bread
- Soep van de dag --- vraag de bediening** 6.50
Soup of the day > ask the staff

STAMPPOTTEN / MASHED DISHES

(VLEES OF VEGETARISCH)

(MEAT OR VEGETARIAN)

- Hutspot met gehaktbal, rookworst, jus & mosterdsaus** 16.50
Carrots, onions & potatoes with a meat ball, smoked sausage & mustard
- Zuurkool met gehaktbal, rookworst, jus & currysous** 16.50
Sauerkraut and potatoes with a meat ball, smoked sausage & currysauce
- Stamppot van de week** 17.50
Mashed potatoe dish of the week

IK HOU VAN
STAMPPOT



HOOFD / MAIN

- Mosselpannetje met friet & sausjes** 17.50
Mussel pan with fries & sauces
- Gebakken Noordzee slib tong (2 st) met puree & kerriesaus** 19.50
North sea sole (2 pcs) fried, with mashed potatoes & curry sauce
- Sukadelapje met aardappelpuree & rode kool** 18.50
Stewed beef with mashed potatoes & red cabbage with sweet apple
- Hollandse biefstuk in de jus, friet & botersla met spekjes** 21.50
Dutch tenderloin steak (180gr) with fries & mixed salad with bacon
- Gebraden poissin kippetje met rode wijnsaus & krieltjes** 19.00
Grilled poissin chicken with red wine sauce & baby potatoes
- Beyond meat steak (vega) met friet & gegrilde groenten** 18.00
Beyond meat steak (vega) with fries & grilled vegetables
- Kaasfondue met verse groenten, salade & landbrood** 18.50
Dutch cheese fondue with fresh vegetables, salad & farm bread

DESSERT

Arretjescake met kaneel-speculaas ijs en stroopwafeltjes <i>Chocolate cookie cake with cinamon ice cream and stroopwafeltjes</i>	5.50
Pannekoekjes met bosbessen en straciatella ijs <i>Pancakes and bleuberries with straciatella ice cream</i>	5.50
Warme appeltaart met kaneel / speculaas ijs <i>Warm apple-crumble pie with cinamon / spiced bisquit ice cream</i>	5.50
Hollandsch kaasplankje / Dutch cheese plate	8.00
Koffie met een klappie (likeur naar keuze) / Coffee and liquer	6.00
Bert's favoriete koffie / Bert's favorite coffee	7.00

WIJNEN / WINES

Rood / Red

Epicuro (Nero d'Avola)	5.40	28.00
Baron de Baussac (Grenache / Merlot)	4.80	24.50
De muerte (Monastrell / Syrah)		38.00

Wit / White

Roseline (Sauvignon Blanc)	5.20	27.00
1492 (Chardonnay)	4.80	24.50
Solander (Pinot Grigio)	5.50	29.50
Waltschutz (Gruner Veltliner)		36.00

Rose

Cinsault Ultima (Grenache)	4.80	24.50
----------------------------	------	-------

Champagne

Pommery (Brut Royal)		65.00
----------------------	--	-------

LEUK DAT JE ER BENT
-X- BERT

