



BERGVLIET
— CULINAIR —

Menukaart

Smaak van de streek



Culinair genieten

Genieten van de Brabantse gastvrijheid

Geniet van de Brabantse gastvrijheid in een ontspannen sfeer met een prachtig uitzicht over de golfbaan. Onze culinaire verrassingen worden bereid met verse, seizoensgebonden ingrediënten. Kies uit ons à la carte menu of ontdek het maandmenu. Heeft u speciale wensen? Laat het ons weten en we stellen graag een menu op maat voor u samen. Ideaal voor feesten, vergaderingen en evenementen. Scan hiervoor de onderstaande QR-code voor meer informatie.

Smaak van de streek

Ontdek de authentieke smaken van de streek, zoals bijvoorbeeld de ambachtelijk gebrande koffie van Cook & Boon Coffeeroasters, door Paul en Frank Merkus, die je meenemen op een aromatische reis. Of laat je verleiden door de Dyonaisegebak van Patisserie Speekenbrink, het bekendste zoete gebak in Oosterhout. Bierliefhebber? Proef dan de karaktervolle bieren van de Bredase Bier Baronnen, een jonge onderneming in het hart van Breda. Sluit je culinaire reis af met de pure smaak van boerenkaas van 't Bosch, gemaakt door Erik en Lisette van Oosterhout. Geniet van de smaak van de streek en ervaar de positieve impact van lokaal eten.



*Iets te vieren?
Scan de qr-code.*

Warme dranken

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.

Koffie

| | |
|--------------------|------|
| Koffie | 2.95 |
| Koffie Decafé | 3.00 |
| Espresso | 2.95 |
| Dubbele espresso | 3.90 |
| Espresso Macchiato | 3.05 |
| Cappuccino | 3.20 |
| Koffie Verkeerd | 3.35 |
| Latte Macchiato | 3.60 |
| Flat White | 3.80 |

Speciale koffie's

| | |
|--------------------------------------|------|
| Irish Coffee | 8.50 |
| Koffie met whiskey en slagroom | |
| Spanish Coffee | 8.50 |
| Koffie met Tia Maria en slagroom | |
| Italian Coffee | 8.50 |
| Koffie met amaretto en slagroom | |
| French Coffee | 8.50 |
| Koffie met Grand Marnier en slagroom | |

Thee

| | |
|------------------|------|
| Diverse Smaken | 2.95 |
| Verse muntthee | 3.60 |
| Verse gemberthee | 3.60 |
| Thee Bergvliet | 3.75 |

Met verse gember, sinaasappel en kaneel

Chocolademelk

| | |
|----------------------|------|
| Warme chocolademelk | 3.50 |
| Extra slagroom | 0.50 |
| Bergvlietse chocomel | 6.00 |

Met Oosterhoutse kaneelstok likeur, crumble en slagroom

| | |
|----------------|------|
| Irish chocomel | 6.00 |
|----------------|------|

Met whiskey en slagroom

Iets lekkers erbij?

| | |
|--|------|
| Echt Brabants worstenbrood | 3.25 |
| Appelgebak van Het Klooster Breda | 4.10 |
| Dyonaise gebak van Patisserie Speekenbrink | 4.25 |

Koude dranken

Frisdranken

| | |
|--------------------------------------|------|
| Coca-Cola | 3.10 |
| Coca-Cola Zero | 3.10 |
| Fanta, Sprite | 3.10 |
| Chaudfontaine plat / bruisend 0.25 L | 3.10 |
| Chaudfontaine plat / bruisend 0.50 L | 4.90 |
| Royal Bliss Bitter Lemon | 3.20 |
| Royal Bliss Signature Tonic | 3.20 |
| Royal Bliss Ginger Beer | 3.20 |
| Royal Bliss Ginger Ale | 3.20 |
| Fanta Cassis | 3.20 |
| Fuze Tea Sparkling | 3.20 |
| Fuze Tea Green | 3.20 |
| Rivella Original | 3.25 |
| Rivella Cranberry | 3.25 |
| Verse Jus d'orange | 4.20 |
| Verse Jus d'orange groot 0.45L | 5.50 |
| Minute Maid appelsap | 3.25 |
| Minute Maid tomatensap | 3.25 |
| Chocomel | 3.25 |
| Fristi | 3.25 |

Golfdrankjes

| | |
|--|------|
| Gele Peter | 4.25 |
| Mix van Bitter Lemon en Verse Jus d'orange | |
| Rooie Annie | 4.25 |
| Mix van Cassis en Bitter Lemon | |
| Witte Sylvia | 4.25 |
| Mix van Bitter Lemon en Tonic | |



Wist je dat...

De Gele Peter het meest typische golfdrankje van allemaal is; elke golfer kent 'm.

Smaken van de streek



Cook & Boon
koffie

Cook & Boon Coffeeroasters:

Op fietsafstand van Landgoed Bergvliet brandt Cook & Boon al jarenlang met trots koffie van topkwaliteit. Met meer dan 30 jaar ervaring zorgen Paul en Frank Merkus ervoor dat elke boon met zorg wordt gebrand in hun Bredase branderij.



Chocomel
Bergvliet

De Oosterhoutse Kaneelstok:

Een onmisbare lekkernij op kermissen, de Oosterhoutse Kaneelstok, wordt al ruim 120 jaar exclusief in Oosterhout gemaakt. Het geheime recept ligt opgeborgen in een kluis, en jaarlijks worden er zo'n 17 miljoen stokken geproduceerd in de Oosterhoutse fabriek.



Dyonaise gebak van
Speekenbrink

Dyonaisegebak:

Patisserie Speekenbrink, opgericht in 1852, geniet al ruim 150 jaar een reputatie van hoge kwaliteit. Het meest favoriete gebak in de regio is de Dyonaisetaart, waarin een royale hoeveelheid slagroom Oosterhouters laat genieten.

Appelgebak met een verhaal

Klooster Breda bakt de heerlijkste appeltaart van onder de rivieren. Met een team van vrijwillige medewerkers in het voormalige Kapucijnenklooster, is de AppeltaartenBakkerij gevestigd in het oudste gedeelte van het klooster.



Appelgebak van Het
Klooster Breda

Lunch

Lunchgerechten

Getoaste wrap met Serranoham 12.50

Met mozzarella, pesto, zongedroogde tomaatjes en pijnboompit

Getoaste wrap met gemarineerde kip 12.50

Met avocado, mozzarella, bacon, tomaat en ui

Boerenbrood gerookte carpaccio 15.75

met bruschetta mayonnaise, oude Rotterdamse kaas, zongedroogde tomaatjes, rucola en croutons
Keuze uit blond- of volkorenbrood

Reuzen Waldkornbol met hummus 15.75

Geroosterde paprika, avocado en gemarineerde feta

Toast Cannibale, 12.50

Filet American, kappertjes, augurk, ui, ei en martinosaus
Keuze uit blond- of volkorenbrood

 Vegetarische optie

Kroketten

Bourgondiër Rundvlees Kroketten 14.75

Geserveerd op grof gesneden boerenbrood met een frisse salade en mosterd

Oesterzwam kroketten 14.75

Geserveerd op grof gesneden boerenbrood met een frisse salade en truffelmayonaise

Keuze uit blond- of volkorenbrood

12-uurtje 17.75

- Soep van de dag
 - Brioche broodje met gerookte zalm, sla en rode ui
 - Bourgondiër rundvlees kroket
 - Griekse salade, gemarineerde feta, rode ui, olijven, tomaat en komkommer
- Keuze uit blond- of volkorenbrood

Lunch

Clubs

Sandwich Caesar 15.50

Met gerookte en gegrilde kip, rode ui, Parmezaan en ei

Sandwich BLT 13.50

Bacon, tomaat, en Romeinse sla

Sandwich gerookte botervis 14.50

Gegrilde paprika, rode ui, radijs en mierikswortelmayonaise
Keuze uit blond- of volkorenbrood

Boeren Tosti's

Tosti Classic 7.75

Ham en/of kaas

Tosti Bergvliet 8.75

Met kaas, pikant gehakt, ui en een gebakken eitje
Keuze uit blond- of volkorenbrood

Soepen

Vietnamese noedelsoep 7.00

Met bosui, taugé, Chinese kool, ei, ossenstaart en peperolie

Soep van knolselderij 7.00

Met Crème fraîche, geroosterde paprika en croutons

Lunch te bestellen
tot 17.00 uur

Lunch

Salades klein of groot

Caesar salade 16.00 | 19.00

Gerookte kip, Romeinse sla, rode ui, Parmezaan, croutons en ei

Griekse salade 16.00 | 19.00

Gemarineerde feta, rode ui, olijven, tomaat en komkommer

Krokante kip salade 16.00 | 19.00

Savooiekool, wortel, radijs, bosui, taugé, cashewnoot, granaatappel en pikante dressing

Botervis salade 16.00 | 19.00

Gegrilde paprika, rode ui, radijs en mierikswortel

Carpaccio salade 16.00 | 19.00

Met bruschetta mayonaise, oude Rotterdamse kaas, zongedroogde tomaatjes, rucola en croutons
Keuze uit blond- of volkorenbrood

 Vegetarische optie

Eigerechten

Uitsmijter 12.50

Met ham of kaas

Uitsmijter Bergvliet 14.75

Met Zeeuws spek, champignons, kaas en ui

Boerenamelet 14.75

Met Zeeuws spek, champignons, kaas, ham, ui en paprika
Keuze uit blond- of volkorenbrood

Bijgerechten

Focciabrood 8.50

Met boter, paprikatopenade en tzatziki

Frisse salade 3.50

Sla, witlof, rozijnen, appel, ui en komkommer

Supplement brood 2.50

Keuze uit blond- of volkorenbrood

Stokbroodje kruidenboter 6.50

Portie verse friet 3.50

Voorgerechten

Voorgerechten

Gerookte en gemarineerde carpaccio 15.75

Met bruschetta mayonaise, oude Rotterdamse kaas, zongedroogde tomaatjes, rucola en croutons

Carpaccio van gerookte botervis 13.50

Met gegrilde paprika, rode ui, taugé, radijs en mierikswortelmayonaise

Trio van vis 13.50

Huis gerookte zalm, huis gerookte botervis, gamba, savooiekool, wortel, taugé en bosui

Antipasti plateau 13.50

Caprese, bruschetta, Coppa di Parma, spianata, pesto en Parmezaan

Proeverij voor 2 personen 15.50 p.p.

Vanaf 2 personen

Smaak van de streek!

Keurslagerij Van Strien

Midden in het hart van Brabant, even ten oosten van Oosterhout, ligt het dorp 's Gravenmoer (Dongen). Sinds 1993 zijn Marco en zijn vrouw Ine van Strien hier gevestigd, en in de jaren zijn ze een begrip geworden in de regio. Landelijk hebben zij bekendheid vergaard door deelname aan en het winnen van diverse grootste prijzen in het slagersvak. Zowel Marco als Ine komen uit een boerengezin; Marco is een echte boerenzoon en Ine een boerendochter. Door deze achtergrond weten zij al 31 jaar de herkomst van hun vlees.

Al jaren bestaat er een goede samenwerking tussen Golfbaan Landgoed Bergvliet en deze keurslagerij. Het merendeel van het unieke assortiment op onze menukaart bestaat uit lokaal kwaliteitsvlees van deze lokale topslager.



Hoofdgerechten

Hoofdgerechten

Kipsaté van de grill 18.75

Met seroendeng, atjar, bosui, taugé, kroepoek en verse frites

Smashed burger 21.50

Naar eigen recept met tzatziki, gruyèrekaas, spek, tomaat en witte ui op een foccacia broodje

Gegrilde tonijn 27.50

Met ramen, snijbonen, rode ui, broccoli, edamame, knoflook-peper olie, salsa van mango en avocado

Beef bulgogi 24.50

Soft shell taco met gemarineerde beefpuntjes, rode kool, mango, bosui, taugé en rijst

Kabeljauw ingerold in serranoham 27.50

Millefeuille, aubergine crème, verschillende tomaten, witlof en balsamico honingjus

 Vegetarische optie

Varkensrack 28.50

Gepofte aardappel, geroosterde courgette, ui, cherrytomaat, tijm, rozemarijn, jus van whiskey en maple siroop

Gegrilde entrecote met gamba 29.75

Huisgemaakte rösti, jus van gepofte knoflook en seizoengroente

Ravioli gevuld met eekhoortjesbrood 21.50

Geroosterde courgette, cherry tomaatjes, rode ui, truffel en Pecorino kaas

Portie verse friet 3.50



Nagerechten

Nagerechten

Perentaartje 8.00

Met bereidingen van vanille en mascarpone

Duindoornbes parfait 7.50

Met rood fruit

Tropische sorbet 7.75

Met tropisch fruit gemarineerd in kokos met sorbetijs, passievruchtencrunch, en kokosroom

Boerenkaasplankje 10.50

Boerenkaasjes van kaasboerderij T bosch geserveerd met walnoten en druiven

Smaak van de streek!

Kaasboerderij 't Bosch

Aan de rand van Made staat de boerderij van Erik en Lisette van Oosterhout. Zij maken échte boerenkaas, welke aan het keurmerk "gegarandeerde traditionele specialiteit" voldoet. Deze kaas maken we van de verse melk van hun eigen koeien. De boerderij is te bezoeken en er is een boerderijwinkel waar ze niet alleen de kazen maar ook andere streekproducten verkopen.



Smaken van de streek

Bekijk de Borrel & Bites kaart voor meer dranken.



De Bredase Bier Baronnen

De Bredase Bier Baronnen wordt gevormd door de 3 vrienden Sies, Marc en Niek die als hobby zijn begonnen met het brouwen van bier in het tuinhuisje van Marc. Proef het plezier, de vriendschap en de liefde voor hun bieren terug in de prachtige flessen van de Bredase Bier Baronnen!



De Zonnige
Weizen 5.75

Smaken van de streek

Bourgogne Kruis
Gold (blond) 5.75



Brouwerij Bourgogne Kruis

Bourgogne Kruis is een familiebrouwerij met een rijke geschiedenis die begint in de 18e eeuw in Oud Gastel en Oudenbosch. De brouwerij werd in 1956 verkocht. Paul en Willem nazaten van diezelfde familie uit Oudenbosch zijn in 2012 opnieuw begonnen, maar nu in hun bakermat Oosterhout.

BLIKSEM

Brouwerij Bliksem

Bliksem! Zo oud als de natuur zelf, gevaarlijk en verrassend. Bliksem is rock-'n-roll! Goed bier en goede muziek is voor deze brouwerij de ultieme combinatie. Begin 2014 zijn Merijn en Sebastiaan, Brouwerij Bliksem gestart. Hun doel is het brouwen van rock-'n-roll. Ze produceren grote, stoere bieren die gerijpt worden op diverse vaten.



Hemel Vuur
Tripel 5.75



Tot de volgende flight!