

Terraskaart Bernini-Overeinde

Croque Monsieur (2 st) € 5.80

Croque Madame € 6.50

Croque hawaii (verse ananas) € 7.20

Spaghetti Bolognaise € 7.80

Linguini feta en pesto € 8.50

Linguini vegetarisch € 9.00

Penne arabiata (pikant) € 7.95

Tagliatelle met scampi € 15.00

Linguini Bernini € 15.00

Linguini cajun € 10.50

(kipreepjes en paprika)

Koninginnepasteitje € 11.00 *(met frietjes)*

Vlaamse karbonaden € 11.00 *(met frietjes)*

Salade met gegrild geitenkaasje en Luikse siroop € 12.00

Waldorfsalade (kipreepjes, druif, walnoten) € 14.00

Salade Niçoise (tonijn,ei,boontjes, ansjovis) € 14.00

Griekse salade (feta, olijf, komkommer) € 14.00

Salade Bernini (geitenkaasje met spek, olijf, pepers, zongedroogde tomaat, scampi en

Gerookte spekblokjes) € 16.00

Supplement frieten € 2.50

Vegetarisch

Kaaskroketjes € 9.90

Vegetarische pasta € 9.00

Vegetarische salade € 8.00

Al deze gerechten worden met brood geserveerd

Voor Andere suggesties geven wij u graag de restaurantkaart

AANRADERS

Carpaccio van ossehaas € 16.00

carpaccio van rauwe zalm € 16.00

Tartaar van wit-blauw € 16.00

vitello tonnato € 14.00

(kalfsgebraad met ansjovis-tonijndressing)

tomaat met grijze Noordzeegarnalen en

handgemaakte mayonaise € 12.00

anti pasto € 12.00

(assortiment zuiderse charcuterie en kaas)

Wij willen jullie graag de mogelijkheid bieden een menu zelf samen te stellen. Uit onderstaande gerechten kan u een keuze maken voor een 3 of 4- gangenmenu maar u kan ook elk gerecht apart bestellen.

3-gangenmenu : € 35

4-gangenmenu : € 45

Voorgerechten

Carpaccio van ossehaas € 14

Carpaccio van rauwe zalm € 14

Torentje van rundertartaar Blauw-wit € 14

Vitello Tonnato € 14

Tussengerechten

Asperges op z'n Vlaams € 12

Asperges met lauw-warme beenham € 12

Kikkerbiljetjes met lookboter € 12

***Samenspel van scampi en geitenkaasje
met accaciahoning*** € 12

Hoofdgerechten

Lamsrump met tapenade, chutney van romatomaat

Chevrard en Zuiderse ratatouille € 18

Zeetong à la meunière (+ 10€) 500 gr € 27

Laag gegaard speenvarken met seizoensgroentjes

en oude Portsaus € 16

Sûprème van parelhoen in Cognacsaus € 19

Desserten

Sabayon van lavendel € 6.5

Compositie van gegratineerd fruit en vanille-ijs € 8.5

Crème brûlé € 8.5

Trio van Sorbet € 6.5

Deze kaart wordt regelmatig aangepast.

