

Barkkaart



BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR



Onze kleine suggesties

“La Española” olijven met ansjovis	4,50
“Oude Gracht” kaas uit Utrecht	6,50
Jamon Reserva Batallé • Twisted Jam 5-spices	13,50
Brandt & Levie gedroogde worst keuze uit diverse smaken	9,50
Brood • boter • topping	3,50
Plankje Bergpaviljoen gedroogde worst • kaas • olijven	16,50
Plankje Vegetarisch groentechips/ -stengels • kaas • olijven • yoghurt-cajun dip	14,50
Zakje gefrituurde spiering • kerrie-remouladesaus	3,50
Geitenkaaskroketje • violet-mosterdmayonaise	1,25
Garnalenkroketje • limoenmayonaise	1,50
Crispy zalm • tsuyu-chilidip	1,25
Kalfsbitterbal • truffelmayonaise	1,25
Zalm tandoori • whisky • ingemaakte augurk • yoghurt-mierikswortel	9,50
Tataki van rund • kimchi-kool • sesam • tomaat-ponzu	9,50

Van onze visbak

Oesters • citroen • sjalotazijn	
Fines de Claires	per stuk 3,50
Royal	per stuk 3,50
Spéciales Geay	per stuk 4,50
Oesterproeverij	3 stuks 11,50
<i>Frisse Parel, Oyster Stout, home brew bier i.s.m. Eric's beer craft 5,00</i>	
Lauwwarm met knoflook en groene kruiden – 250 gr.	
Mosselen	6,50
Kokkels	9,50
Scheermessen	7,50

Bieren

Brand pils van de tap	3,00
Speciaal bier van de wisseltap	dagprijs
Weizen Brand	4,50
Blond Phoenix brouwerij	5,00
Punk IPA Brewdog	6,00
Porter Corretto Brouwerij de Volle Maat	8,50
Palm	4,00
Duvel	5,50
Kriek Bellevue	4,00
Alcoholvrij	
Heineken 0.0	3,00
Radler 0.0	3,00
Wieckse witte 0.0	3,00



Ons eigen bier *homebrew*

“Frisse Parel” Oyster Stout	5,00
-----------------------------	------

Deze Oyster Stout is ons eigen huisgebrouwen craftbeer met hergebruikte oesterschelpen. Hierdoor heeft het een ziltige, frisse en droge afdronk gekregen. Samen met de typisch gebrande bittere stoutsmaak van koffie, laurier en cacao is het een stoere én elegante stout geworden.

Frisdranken

Coca cola/ -light/ cassis / 7up /sinas	3,00
Rivella light	3,00
Liptonice/ Green tea	3,00
Russel & Co tonic / bitter lemon	3,25
Naturfrisk organic Ginger Ale	3,50
Crodino	3,00

Fruitsappen

Vers geperste sinaasappelsap	4,00
Tomatensap van Kempen	3,50
Appelsap van Kempen	3,50
Big Tom tomatensap <i>rich & spicy</i>	3,50
Druivensap	3,25

Vieno%

5,00

Alcoholvrije drank gemaakt door middel van natuurlijke fermentatie van groenten- en fruitsap geïnfuseerd met diverse kruiden en specerijen.

Watermeloen • Komkommer • Dille

Druif • Venkel • Anijs

Perzik • Wortel • Groene kardemom

Framboos • Tomaat • Roze peper

Braam • Biet • Gember

Zwarte Bes • Knolselderij • Szechuan peper

Aardbei • Rabarber • Verveine

Pedro Ximenez • Honing



Mineraalwater

Plat en bruisend water 0.30/0.70 liter **3,00/5,00**

Wij serveren lokaal gebotteld water van MADE BLUE. Voor elke fles die wij op tafel zetten, zorgt MADE BLUE voor 1000 keer zoveel schoon drinkwater. MADE BLUE werkt samen met aangesloten goede doelen in regio's waar toegang tot veilig water niet vanzelfsprekend is.



Onze eigen huiswijnen *biologisch*

Chardonnay 2017, Château l'Arbre de la Boire,
Rhône, Frankrijk, **5,50 32,50**

Heerlijk bij salades, fruits de mer en visgerechten, maar ook voor de borrel.

Grenache noir-Syrah-Mourvèdre-Carignan 2015,
Château l'Arbre de la Boire, Rhône, Frankrijk **5,50 32,50**

Heerlijk bij vleesgerechten, pastagerechten en kaas, maar ook voor bij de open haard.

ROSE SCHENKWIJN

Rose pinot noir 2017, Sideways, Danie de Wet,
Robertson, Zuid Afrika **5,00 29,50**

Uiteraard serveren we nog een ruime selectie van wijnen. Vraag onze medewerkers naar de wijnkaart.

Koffie *alle koffie is ook verkrijgbaar in decafé.*

Koffie	3,00
Espresso / Dubbele	3,00 / 4,00
Cappuccino	3,00
Ristretto	3,00
Macchiato	3,00
Koffie Verkeerd	3,50
Latte macchiato	4,00
Irish-/French-/ Brazil-/Dutch coffee	8,50

Slow coffee

French Press (6 kopjes)	12,50
Chemex filterkoffie (6 kopjes)	12,50

Bergpaviljoen bonbons per 2 stuks 1,25

Thee

Bai Mu Dan White	3,00
Orange Chocolate	3,00
Gunpowder Green Bio	3,00
Earl Grey Blue Flower	3,00
Pure Vervain	3,00
Camomile delight	3,00
African Rooibos	3,00
Totally Nuts	3,00
Herbal Chai	3,00
Verse Gemberthee	4,00
Jasmijnparels	4,00
China Smokey Lapsang	3,50

Thee, vers geplukt uit de eigen kruidentuin

Kamille/ Verveine/ Munt met eigen bijenhoning **4,00**

Cocktails

Bloody Mary	8,50
Vodka • Big Tom • Citroen • Bleekselderij	
The Dutch Negroni	8,50
Kever Genever • Campari • Willem's Wermoeed • Sinaasappel	
Dutch Mule	8,50
The Stillery vodka • Old Jamaica ginger beer • Limoensap	
Mojito	8,50
Goslings black rum • Verse munt • Rietsuiker • Limoen • Sodawater	
Caipirinha	7,50
Cachaça • Limoen • Rietsuiker	
Cosmopolitan	8,50
The Stillery vodka • Triple sec • Limoensap • Cranberrysap	
Margarita	8,50
Tequila • Triple sec • Limoensap •	

Gin & tonic

Bobby's Dry Gin	9,50
Fever-Tree tonic • Gember • Limoen	
Gin Mare	9,50
Fever-Tree Mediterranean tonic • Olijf • Rozemarijn	
Rutte Celery Gin	9,50
Fever-Tree Mediterranean tonic • Citroen • Bleekselderij	
V2C Orange Dry Gin	9,50
Fever-Tree tonic • Sinaasappel	
Hendrick's Gin	9,50
Fever-Tree tonic • Citroen • Komkommer	
Geranium London Dry Gin	9,50
1724 tonic • Aloë Vera • Geranium	

Aperitivo's

Rive Gauche	8,50
Vlierbloesemsiroop • Gin • Sauvignon blanc • limoenzeste	
Aperol-Spitz	7,50
Aperol • Prosecco • Sodawater • Sinaasappel	
Floc-au-basil	7,50
Floc de cascogne • Fever-tree tonic • Basilicum • Komkommer	
Amaro Adriatique	7,50
Ramazotti • verse sinaasappelsap • Aperol	

Alcoholvrij/Mocktails

The Virgin Mary	7,50
Big Tom • Limoensap • Bleekselderij • Selderijzout	
Virgin G & T	7,50
Gin siroop • Fever-tree tonic • Limoen • Roze peper	
Virgin Mojito	7,50
Rhum siroop • Verse munt • Rietsuiker • Limoen • Sodawater	
Crojuicy	7,50
Crodino • verse sinaasappelsap • Sodawater	
Chai Tea Mocktail	8,50
Chai thee • Cranberrysap • Honing • Sodawater • Citroensap	

Port, Sherry & Vermouth

Bodegas Tenido fino	3,00
Bodegas Tenido medium	3,00
El Candado, Valdespino, Pedro Ximénez	6,00
Martini extra dry	3,00
Mulassano vermouth di Torino, bianco	4,50
Mulassano vermouth di Torino, rosso	4,50
Willem's Wermoeed, rosso	4,50
Dow's master blend witte port	4,00
Dow's master blend Ruby	4,00
Portal Late Bottled Vintage 2001	5,00
Dow's Tawny 10 years	7,50
Portal Colheita 2003	14,50

Likeuren & Overig

Kahlua	6,00
Drambuie	6,00
Cointreau	6,00
Tia Maria	6,00
Amaretto di Saronno	5,00
Licor 43	6,00
Bailey's Irish	5,00
Grand Marnier rouge	6,00
Frangelico	6,00
Sambuca Molinari	6,00
Southern Comfort	5,00
Pastis Henri Bardouin	5,00
Nussbaum Eau de Vie Poire William	7,00
Nussbaum Eau de vie Mirabelle	6,50
Sake Gozenshu Junmai "Mimasaka"	4,00
Marc de Bourgogne	7,50

Cognac

Château Montifaud V.S.O.P., Petite Champagne	6,00
Giboin 'd'Apremont' V.S. , Fins Bois	5,00
Giboin X.O. Royal, Borderies	8,50
Jean Filioux, single cask, Grande Champagne	9,50
Remy Martin X.O. , Fine Champagne	22,50

Calvados

Père Magloire V.S.O.P. Pays d'Auge	6,00
Lemorton, Vieux Calvados Domfrontais	7,50
Toutain, Domaine de la Couterie, Fine	6,00

Armagnac

Cles des Ducs	6,00
Château Arton, La Reserve, Haut Armagnac	7,50
Domaine 'Le Basque' 1997, Bas Armagnac	8,00

Grappa

Villa de Varda di pinot grigio	5,00
Villa Isa di brachetto	5,00
Tenute Collesi di sangiovese	5,00
Marolo di barolo	6,00

Whiskey

Tullamore Dew, triple distilled, Irish whiskey	5,00
Seagram's V.O. Canadian whiskey blend	5,00
Jack Daniels, Old No.7, sour mash whiskey	6,00
Four Roses, Kentucky straight bourbon whiskey	5,00
The Famous Grouse, blended scotch whiskey	5,00
Ballantines, blended scotch whisky	5,00
Johnnie Walker, Red Label, blended scotch whisky	5,00
Auchentoshan 12 years, triple distilled, lowland malt	6,00
Oban 14 years, highland malt	8,50
Glenfarclas Heritage, Speyside malt	5,00
Kilkerran 8 years, Cask strenght, Campbeltown malt	8,50
Lagavulin 16 years, islay malt	9,50

Rum

Goslings, "Black seal" Bermuda black rum	5,00
Cane Island, Jamaica, Superior Reserve	5,00
Clément, Martinique, V.S.O.P.	6,75
Conde de Cuba, 3 años	5,00

Vodka

Stolichnaya Russian vodka	5,00
The Stillery, Amsterdam Spelt vodka	6,00
Oyester 44, Dutch Maritime vodka	6,00

Tequila

Sauza, tequila silver	5,00
Sauza tequila reposado, Hornitos	6,50



BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

Baragenda November

Op onderstaande data hebben we speciale gasten in huis. Allemaal hebben ze wat te maken met eten en drinken en sluiten ze naadloos aan bij onze Bistronomique keuken. Helemaal gek van hun vak en allemaal vinden ze het geweldig om dit te delen met u! We maken er iedere avond een feestje van met lekkere hapjes, speciale menu's en bijzondere dranken en natuurlijk kunt u ook voor thuis bestellen.

9 november 2018 - Martin Codax - 17:00 tot 20:00

Proeverij van de wijnen van Martin Codax van 17u tot 20u. Bodegas Martín Códax werd opgericht in 1986 en is vernoemd naar de meest bekende Galicische troubadour die zingt over de liefde, de zee en de kustlijn. Geweldige wijnen die we u die avond laten proeven waarbij wij vanzelfsprekend lekkere Spaanse tapas serveren en aansluitend een shared dining diner. Vrije toegang voor de proeverij, graag reserveren voor het menu.

22 november 2018 - Wijnmakersdiner - 18:30 tot 22:00

Daan & Elvire van Dijkman, Nederlandse wijnboeren in de Provence, in Zuid-Frankrijk, willen graag hun prachtige wijnen laten proeven bij onze Bistronomique Cuisine. 4-Gangen all in voor 67,50 p.p. incl. wijnen, mineraalwater, koffie en thee. Vanaf 18:30u starten we in de bar met een aperitief. Reserveren is noodzakelijk.

24 november 2018 - Soiree Deluxe 22:00 tot 04:00

Soiree Deluxe is een exclusieve dance party in Bergpaviljoen Bistronomique & bar. Een stijlvolle avond voor 30+ en ouder met cocktails, late night cuisine bites en live deejays. Tickets 27,50 p.p. alleen online.

UITVERKOCHT

30 november 2018 - Rioja & Wild - 17:00 tot 20:00

Proeverij van deze krachtige, kruidige rode wijnen uit Spanje met de geur van rijp fruit en specerijen. Daniel Schuringa van Cava d'Or zal u alle ins en outs vertellen over deze bijzondere wijnen. Uiteraard serveren we deze avond amuses bij deze robuuste herfstwijnen. Aansluitend serveren we een shared dining menu. Vrije toegang voor proeverij, graag reserveren voor het menu.

HOLLANDS NAT

Wil je iets met water, dan laat je het over aan de Nederlanders. Dat weet men over de hele wereld. Goed in droogpompen, nog beter in nat maken. Prachtig Hollands gedistilleerd wordt er gebrouwen. Ambachtelijk gemaakt door jonge ondernemers die hier met veel liefde aan werken. Mooie producten van eigen bodem. Daar mogen we met z'n allen best trots op zijn.

Kever Genever

De reïncarnatie van Hollands trots. 5,00

Willem's Wermood

De 1^e Nederlandse premium vermut. 4,50

Oyster 44

zacht zilte Nederlandse maritieme vodka. 6,00

Hermit gin

Frisse citrus-gin met scheutje Oosterscheldewater. 7,50

The Stillery vodka

Mooie dingen ontstaan op zolderkamers. 6,00

V2C Gin

V2C Gin; founded by friends. 7,00

Bello Limoncello

De macho onder de likeuren. 5,00

Kalckwijck graanjenever

Met al het goede van het Twentse platteland. 3,00

