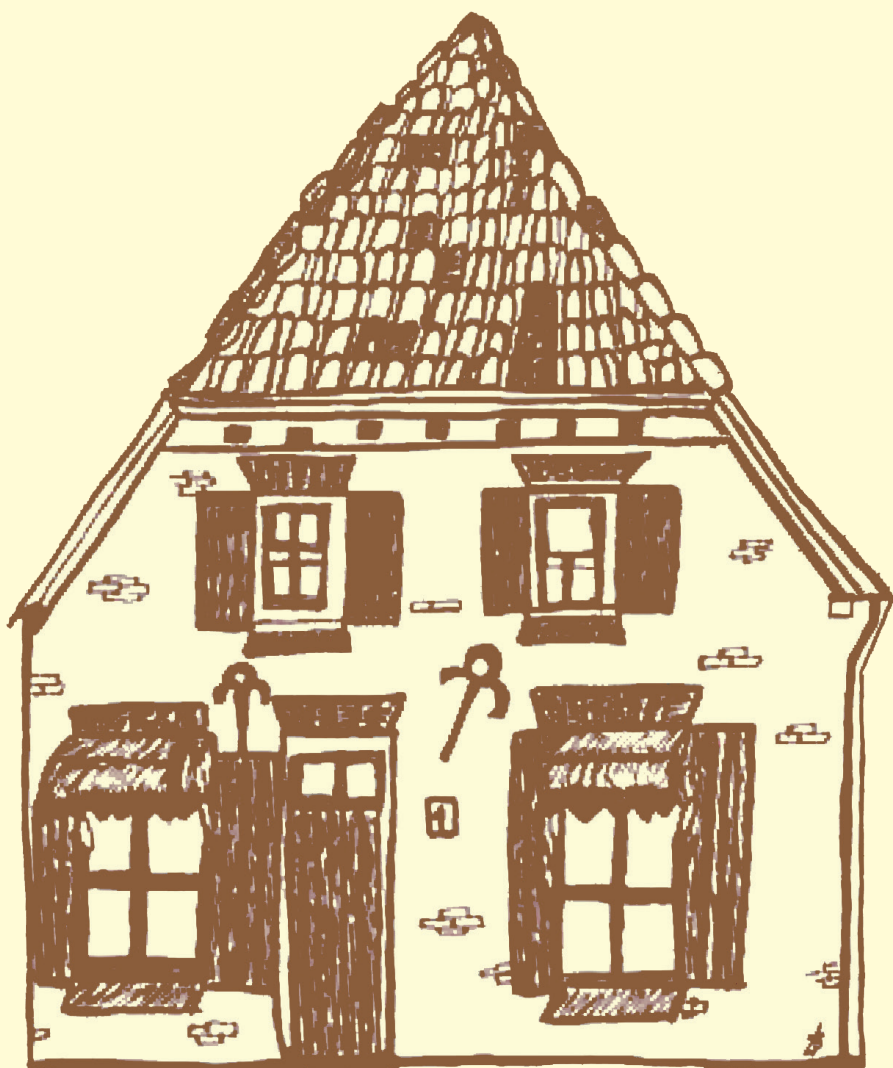




LUNCH- EN DINERKAART



BERTRAM BREDEVOORT - HERBERG - HOTEL - RESTAURANT

BERTRAM BREDEVOORT

HERBERG - HOTEL - RESTAURANT

Welkom bij Bertram Bredevoort

Keuken & allergeneninformatie

*Tussen 16:00 en 17:00 schakelen we over
van de lunch- naar de dinerkaart.*

De keuken is dan even gesloten.

Na 20:30 nemen we geen nieuwe tafels meer aan.

*Bij de gerechten vermelden we middels cijfers
welke allergenen het gerecht kan bevatten.*

Onderaan elke pagina vindt u daarvoor de uitleg.

Brood kan op verzoek worden vervangen door glutenvrij brood.

*Er bestaat kans dat er lokale producten
in uw gerecht verwerkt zijn
— met Achterhoekse trots —*

♥ Voor gerechten met een hartje komen onze gasten terug.



DE HERBERG MET EEN VERHAAL

LUNCHKAART

van 11:30 tot 16:00 uur

Soepen

Bij al onze soepen serveren we een half bolletje huisgemaakt brood

Soep van het seizoen	7
wisselende soep, vaak met groenten van Lintelo 12	
Tomatensoep 🌿	7
rijkgepulde soep met verse groenten	
Tomatensoep met gehaktbrood	7.5
rijkgepulde soep met verse groenten	
Pittige vissoep ♥	9
kokosmelk, currypasta, vis ¹² , mosselvlees ¹³ , gamba's ¹³	

Broodjes

Onze broodjes worden geserveerd op huisgemaakt brood, tenzij anders aangegeven

Troubadour	12
uitsmijter met drie eieren ¹ op desembrood ² , spek, ui, tomaat, gesmolten kaas ⁴	
Oude Kaas 🌿	10.5
bietenhumus, sla, oude kaas ⁴ , citroendressing ¹²	
Gesmolten Brie ♥ 🌿	14
brie ⁴ , vijgencompote, walnoten ⁶	
Gerookte Zalm	14
gerookte zalmsnippers ¹² , kruidenroomkaas ⁴ , kappertjes, koolsalade	
Boswandeling	13
op desembrood ² , huisgemaakte frisse doperwtenspread ¹⁰ , gebakken bospaddestoelen, rauwkost ^{1,5} , sojamayonaise ^{1,5,11} , bosui, knoflook	
Bourgondiër Warm Vlees	14
varkensgebraad, Bourgondische saus met champignons ^{2,4,5,11}	
Bourgondiër	12
gesmolten oude kaas ⁴ , Bourgondische saus met champignons ^{2,4,5,11}	
Groene Madame 🌿	16
avocado-edamame burger ^{2,11} , bietenhumus, ingelegde rode kool, wasabimayonaise ^{1,5,9,11} , sla	
Bertram's Burger ♥	17
twee huisgemaakte hamburgers, desembrood ² , piccalilly ^{2,5,11} , tomaat, sla, gesmolten oude kaas ⁴ , rode uiencompote	
Bertram's Beyond Burger 🌿	17
als Bertram's Burger, maar dan met Beyond Meat burger	

ALLERGENEN

¹ei ²gluten ³lupine ⁴melk ⁵mosterd ⁶noten ⁷pinda ⁸schaaldieren
⁹selderij ¹⁰sesamzaad ¹¹soja ¹²vis ¹³weekdieren ¹⁴zwaveldioxide

Maaltijdsalades en Carpaccio

Bij onze salades serveren we ons huisgemaakte brood.

Carpaccio van rund	17.5
gemengde sla, truffelmayonaise ^{1,5,9,11} , cashewnoten ⁶ , oude kaas ⁴ , zongedroogde tomaten	
Huisgemaakte Falafel ² ♥ 🌿	16.5
gemengde sla, peultjes, chioggia biet, ui, paprika, Sriracha-mayonaise ¹¹	
Smulpapen ♥	17.5
12 gepelde gamba's ⁸ gebakken in knoflook, wakame ^{2,3,10,11} , sojamayonaise ^{1,5,11}	
Lauwwarme salade biefstukpuntjes	17.5
gemengde sla, ui, paprika, prei, paddenstoelen	
Lauwwarme salade vis	19.5
gemengde sla, zalm ¹² , mosselvlees ¹³ , gepelde gamba's ⁸ , prei, ui, paprika, remouladesaus ^{1,5}	

Warme gerechten

Schnitzel ²	19.5
huisgemaakt, roomsaus ⁴	
Spareribs ²	25.5
huisgemaakte barbecuesaus ¹² , bosui, sesamzaad ¹⁰	
Gevulde Portobello 🌿	13
gesmolten Taleggio ⁴ , cashewroom, groentes	
Gevulde Taco's ² ♥ 🌿	24
twee zachte taco's, jackfruit in barbecuesaus ¹² , ingelegde pompoen	

ALLERGENEN

¹ei ²gluten ³lupine ⁴melk ⁵mosterd ⁶noten ⁷pinda ⁸schaaldieren
⁹selderij ¹⁰sesamzaad ¹¹soja ¹²vis ¹³weekdieren ¹⁴zwaveldioxide

DINERKAART

Vanaf 17:00 (eerste bestelling tot 20:30)

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme groente van het seizoen, friet² en rauwkost^{1,5}.

Wilt u geen rauwkost? Geef het gerust door

- zo verspillen we minder eten -

U kunt ook kiezen voor een wat uitgebreidere tafelsalade.

Voorgerechten

Soep van het seizoen	7
wisselende soep, vaak met groenten van Lintelo ¹²	
Tomatensoep 🌿	7
rijkgepulde soep met verse groenten	
Tomatensoep met gehaktbrood	7.5
rijkgepulde soep met verse groenten	
Pittige vissoep	9
kokosmelk, currypasta, vis ¹² , mosselvlies ¹³ , gamba's ⁸	
Carpaccio van rund	14
gemengde sla, truffelmayonaise ^{1,5,9,11} , cashewnoten ⁶ , oude kaas ⁴ , zongedroogde tomaten	
Huisgemaakte Falafel² ❤️🌿	14
gemengde sla, peultjes, chioggia biet, ui, paprika, Sriracha-mayonaise ^{1,5}	
Smulpapen ❤️	16
acht gepelde gamba's ⁸ gebakken in knoflook, wakame ^{2,3,10,11} , sojamayonaise ^{1,5,11}	
Lauwarme salade biefstukpuntjes	15
gemengde sla, roergebakken ui, paprika, prei en paddenstoelen	
Lauwarme salade vis	16
gemengde sla, zalm ¹² , mosselvlies ¹³ , gepelde gamba's ⁸ , prei, ui, paprika, remouladesaus ^{1,5}	
Gevulde Portobello 🌿	13
met gesmolten Taleggio ⁴ , cashewroom ⁶ , groentes	

Hoofdgerechten

Bij onze hoofdgerechten serveren wij friet² en rauwkost ^{1,5}.

Laat u verrassen 2- of 3-gangen verrassingsmenu, bereid met producten van het seizoen.

Soms gebruiken we bij de bereiding room of andere zuivelproducten.

Vermeldt eventuele intoleranties graag bij het bestellen.

2 gangen	35
3 gangen	40
Schnitzel²	25
huisgemaakt, roomsaus ⁴ , Bonne Femme (champignons, rookspek, wortel en doperwtten)	
Spareribs ² 🌿	25.5
huisgemaakte barbecuesaus ¹² , bosui, sesamzaad ¹⁰	
Gevulde Taco's²	24
drie zachte taco's, jackfruit in barbecuesaus ¹¹ , ingelegde pompoen	
Biefstuk	29
met gerookte paprika-knoflookroomsaus ⁴	

ALLERGENEN

¹ei ²gluten ³lupine ⁴melk ⁵mosterd ⁶noten ⁷pinda ⁸schaaldieren
⁹selderij ¹⁰sesamzaad ¹¹soja ¹²vis ¹³weekdieren ¹⁴zwaveldioxide

Lamsschenkel ♥	27
huis gepekeld, langzaam gegaard, rozemarijn-knoflookjus ²	
Roodbaarsfilet	26
krokante korst van cashewnoten ⁶ en cornflakes ² , huismgemaakte bisque, rivierkreeftjes ⁸	
Gebakken Beekridder	29
inheemse zoetwatervis (tussen zalm en forel), dillesaus ⁴	
Groene Madame 🌿	23
avocado-edamame burger, bietenhumus, ingelegde rode kool, wasabimayonaise ^{1,5,9,11} , sla	
Bertram's Burger ♥	24
twee huismgemaakte hamburgers ¹ , desembrood ² , piccalilly ^{2,5,11} , tomaat, sla, gesmolten oude kaas ⁴ , rode uiencompote	
Bertram's Beyond Burger 🌿	24
als Bertram's Burger, maar dan met Beyond Meat burger	
Smullbowl 🌿	23
zoete aardappel, edamame bonen, zongedroogde tomaat, zwarte rijst, seizoen groenten	
Parelcouscous 🌿	24
pompoencurry, panir ^{4,5}	

Bijgerechten

Kleine friet 3 • Grote friet 5 • Tafelsalade 4

Voor de kleine eters

Gehalveerde gerechten, op het bord opgemaakt	13
Geserveerd met friet, salade en mayonaise. Keuze uit: schnitzel ² , beekridder, 4 falafel ² , 4 bitterballen ² , 4 rode bietenbitterballen ²	

Nagerechten

De Koekjeshemel ² ♥	9
Volledig huismgemaakt dessert met Bastogne-parfait en appelgebak	
Dame Blanche	9
twee bollen vanille-ijs van Ijsboerderij 't Olde Pietepol, huismgemaakte chocoladesaus, crumble van witte chocola en gingerbread ² , bitterkoekjes ² , slagroom ⁴	
Stoofpeer	9
huismgemaakte glutenvrije speculaas, gembercreme ⁴	
Keltisch goud ^{2,4}	9
wintertiramisu, gezouten karamel, Baileys ⁴ , koffie en speculaaskruiden	
Kleine Coupe	7
twee bollen roomijs1 van Ijsboerderij 't Olde Pietepol, slagroom ⁴	

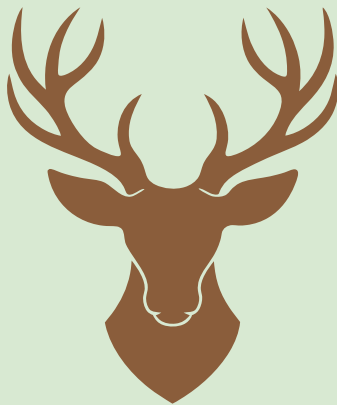
Voer voor je hoedenplank

zolang de voorraad strekt.

Kaas- en worstplank	16.5
Achterhoekse kazen en worsten met brood ² , rode uiencompote, mosterd ⁵ , vijgenchutney. Geitenkaas met pompoenpitten van Brömmels en Smits, overjarige roodschimmelkaas van Ekoboerderij Ruimzicht, jonge roodschimmelkaas van Ekoboerderij Arink, halfdroge geitenworst van Brömmels, droge rundermetworst met knoflook van Ekoboerderij Arink	
Kaasplank 🌿	14.5
Als hierboven, maar dan alleen de kaas	

ALLERGENEN

¹ei ²gluten ³lupine ⁴melk ⁵mosterd ⁶noten ⁷pinda ⁸schaaldieren
⁹selderij ¹⁰sesamzaad ¹¹soja ¹²vis ¹³weekdieren ¹⁴zwaveldioxide



WELKOM IN HET WILDSEIZOEN

*Ook dit jaar hebben we een heerlijk Wildmenu samengesteld.
We werken samen met Tom Lammers, jager/slager uit Winterswijk.*

**Al het wild op deze kaart is door hem zelf geschoten,
geslacht en voorbereid** **50**
vers, eerlijk en rechtstreeks uit de Achterhoek. Bestel het wild in een
aantrekkelijk 3 gangenmenu - Wildkroket - Ree biefstuk - Chaiparfait
(of stel zelf een eigen volgorde samen)

Voorgerechten

Wildsoep⁴ **7**
romige soep van huisgemaakte wildbouillon met paddenstoelen

Ganzencarpaccio **14**
papadums^{6,7}, boerenkoolpesto, prei-olie, pompoenpitten,
kaas en gefrituurde uitjes

Huisgemaakte wildkroket² **18.5**
geserveerd op een spruitensalade^{10,11}, walnoot⁶ rode uiencompote

Stoofpotje klein **19**
Achterhoekswild

Hoofdgerechten

Bij onze hoofdgerechten serveren we friet² en rauwkost^{1,5}.

Wildhamburger op Bertram's wijze **26**
desembrood², stoofpeer, brie⁴ en veenbessensaus²

Biefstuk van de ree **36**
mals en verfijnd, met gember-kersensaus en zoete-aardappelpuree

Stoofpotje groot **25**
Achterhoekswild

Dessert

Winterse chaiparfait⁴ **9**
met bosvruchtencrumble² van bramen, kastanje⁶ en appel

*In het wildseizoen koken we met wat de natuur ons geeft.
Wild is nooit exact hetzelfde: het verschilt per dag, per vangst en per dier.
Daarom kan het zijn dat sommige gerechten tijdelijk niet beschikbaar zijn,
we vertellen graag wat er die dag vers binnen is gekomen.*

Geniet van het seizoen, de warmte en de smaak van de Achterhoek.

ALLERGENEN

¹ei ²gluten ³lupine ⁴melk ⁵mosterd ⁶noten ⁷pinda ⁸schaaldieren
⁹selderij ¹⁰sesamzaad ¹¹soja ¹²vis ¹³weekdieren ¹⁴zwaveldioxide

LOKALE PRODUCENTEN

*Ons doel is om steeds meer met lokale producenten samen te werken.
Daarmee dragen we bij aan een korte keten en komen investeringen
ten goede aan ondernemers uit onze eigen streek.
Noaberschap noemen we dat!*

Lintelo 12 — Tuinderij

Kleinschalige tuinderij waar met aandacht groenten en kruiden worden verbouwd die wij verwerken in onze salades, bijgerechten en warme gerechten.

Ekoboerderij Arink — Lieveelde

Biologische boerderij die ons voorziet van jonge roodschimmelkazen en droge metworsten.

Ekoboerderij Ruimzicht — Halle

Bekend om hun overjarige roodschimmelbergkaas.

Brömmels — Geitenhouderij Winterswijk

Kleinschalige geitenhouderij met met zorg bereide geitenkaas en halfdroge geitenworst.

't Olde Pietepol — Ijsboerderij de Haart

Draait voor ons vers roomijs, gebruikt in o.a. de Dame Blanche en andere desserts.

Stadsbrouwerij De Borghman — Bredevoort

Ambachtelijke stadsbrouwerij met karaktervolle bieren, terug te vinden op onze bierkaart.

Meer weten?

*Op onze website vertellen we meer over onze producenten,
samenwerkingen en seizoenproducten.*

<https://restaurantbertram.nl/>



DE HERBERG MET EEN VERHAAL