

BERTRAM BREDEVOORT

HERBERG | HOTEL | RESTAURANT



LUNCH- EN DINERKAART

MAANDAG	11:30 – 22:00
DINSDAG	10:00 – 22:00
WOENSDAG	RUSTDAG GESLOTEN
DONDERDAG	10:00 – 22:00
VRIJDAG	10:00 – 22:00
ZATERDAG	10:00 – 22:00
ZONDAG	10:00 – 22:00

DE GEMOEDELIJKE HERBERG
IN HET  VAN DE ACHTERHOEK

WELKOM BIJ BERTRAM BREDEVOORT.

DE HERBERG IN HET HART VAN DE ACHTERHOEK.
SCHUIF GEZELLIG AAN IN ONS GEMOEDELIJKE
RESTAURANT OF OP HET SFEERVOLLE TERRAS.
VOOR U LIGT ONZE LUNCH- EN DINERKAART.

BERTRAM IS GEVESTIGD IN EEN OUDE STADSBOERDERIJ
UIT HET JAAR 1704. HET OUDSTE DEEL VAN ONS PAND
KUNT U ZIEN ALS U BUITEN VOOR HET PAND STAAT.
TUSSEN DE TWEE GEBOUWEN BEVIND ZICH DE
MEEST BESCHERMDE MUUR VAN HET HELE PAND,
DEZE IS NOG IN VAKWERK OPGETROKKEN.

ALS U DOOR BREDEVOORT WANDELT ZULT U VEEL
PANDEN ZIEN MET EEN WAPENSCHILD OP DE GEVEL,
DEZE WERDEN IN VERLEDEN TIJDEN BEWOOND DOOR
DE BORGMANNEN VAN DE LEENHEER. ZIJ MOESETEN
BINNEN DE VESTING WONEN EN HADDEN ONDER
ANDERE DE TAAK OM DE STAD EN HET KASTEEL
TE BESCHERMEN IN TIJDEN VAN ONRAAD.

SINDS 1994 IS BERTRAM ALS RESTAURANT
IN BREDEVOORT GEVESTIGD. BERTRAM IS
EEN NAAM DIE NIET VERBONDEN IS AAN DE
HISTORIE VAN HET PAND. WEL WAS DE NAAM
VAN DE LAATSTE MOLENAAR VAN DE ROSMOLEN
IN BREDEVOORT BERTRAM.

OP DE KAART TREFT U EEN
EENVOUDIGE DOCH VOEDZAME MAALTIJD.
WIJ PROBEREN MEER EN MEER LOKALE PRODUCTEN
TOE TE PASSEN IN ONZE GERECHTEN.
MAAK VERDEROP IN DE KAART KENNIS
MET ONZE LEVERANCIERS.

WIJ WENSEN U AL VAST EEN AANGENAME MAALTIJD!



BERTRAM BREDEVOORT
HERBERG | HOTEL | RESTAURANT

TUSSEN 16:00 EN 17:00 SCHAKELEN WE
OVER VAN DE LUNCH- NAAR DE DINERKAART.
DE KEUKEN IS DAN EVEN DICT
(ZODAT WE ZELF OOK EEN HAPJE KUNNEN ETEN)

DE KEUKEN IS
VOOR DE EERSTE BESTELLING OPEN TOT 20:30,
DE LAATSTE RONDE AAN DE BAR
IS OM 21:30 EN WE SLUITEN OM 22:00

ALLEREERST WAT INFORMATIE OVER
DE INGREDIËNTEN VAN ONZE GERECHTEN.
BIJ ELK GERECHT TREFT U DUIDELIJKE ICONEN AAN
DIE INFORMATIE GEVEN OMTRENT
DE BEKENDE ALERGENEN.

IN OVERLEG MET DE KEUKEN ZIJN ER
VRIJWEL ALTIJD AANPASSINGEN TE DOEN
ZODAT GERECHTEN IN OVEREENSTEMMING ZIJN
MET UW DIETVOORKEUREN.

HIERONDER ZIJN ALLE PICTOGRAMMEN DIE WE
GEBRUIKEN OVERZICHTELIJK BIJ ELKAAR GEZET.

- | | |
|--|---|
|  EI |  SCHAALDIEREN |
|  GLUTEN |  SELDERIJ |
|  LUPINE |  SESAMZAAD |
|  MELK |  SOJA |
|  MOSTERD |  VIS |
|  NOTEN |  WEEKDIEREN |
|  PINDA |  ZWAVELDIOXIDE |
|  LET OP KAN LOKALE PRODUCTEN BEVATTEN | |

GERECHTEN DIE GEMARKEERD ZIJN MET *
KUNNEN (TEGEN EEN KLEINE MEERPRIJS)
GLUTENVRIJ BESTELD WORDEN.

Lunchkaart

tussen 11:30 en 16:00

- *Soep van het seizoen (V)** 7
wisselende soep met vaak groeten van Lintelo12 | snee brood 
- *Tomatensoep (V)** 6.5
rijkgevulde soep met verse groenten | snee brood 7
aangevuld met stukjes gehaktbrood
 
- *Pittige vissoep** 9
Kokosmelk | currypasta | vis | schaal- & schelpdieren | snee brood
  
- *Troubadour** 12
desembrood | uitsmijter drie eieren | spek | ui | tomaat | gesmolten kaas
  
- *Broodje oude kaas (V)** 10.5
huisgemaakt brood | bietenhumus | sla | oude kaas | citroendressing
     
- *Broodje gesmolten brie (V)** 13.75
huisgemaakt brood | brie | vijgencompote | walnoten
  
- *Broodje gerookte zalm** 12
huisgemaakt brood | kruidenroomkaas | gerookte zalm | sla | limoen/koriander mayonaise
    
- *Broodje boswandeling (V)** 12.5
desembrood | huisgemaakte doperwtenspread | gebakken bospaddenstoelen | rauwkost | sojamayonaise | bosui | knoflook
   
- Broodje warmvlees** 13.75
huisgemaakt brood | varkensgebraad | bourgondische saus (champignons)
  
- *Broodje gesmolten kaas met bourgondische saus** 10.5
huisgemaakt brood | oude kaas | bourgondische saus (champignons)
  
- *Bertram's Burger** 16.75
2 hamburgers | snee desembrood | piccalilly | tomaat | sla | oude kaas | uiencompote
    
- *Bertram's nobeef Burger** 16.75
als de Bertram's Burger met de mc² nobeef burger van de Vegetarische Slager
   



BERTRAM BREDEVOORT
HERBERG | HOTEL | RESTAURANT

Avocado-edamame burger (V) 15.5

huisgemaakt brood | bietenhumus | ingelegde rode kool | wasabimayonaise | sla



Maaltijdsalades

tussen 11:30 en 16:00

Kijk voor kleine salades bij de voorgerechten (ook als lunch te bestellen).
Alle salades serveren we met een stuk van ons huisgemaakte brood.

***Carpaccio van rund** 17.5

gemengde sla | truffelmayonaise | cashewnoten | geraspte oude kaas | zongedroogde tomaat



***Carpaccio van gepofte knolselderij en rode biet (V)** 15.5

gemengde sla | gepofte knolselderij | in glühwein gemarineerde rode biet | amandelschaafsel



***Salade huisgemaakte falafel (V)** 15.5

gemengde sla | peultjes | chioggia biet | ui | paprika | sriracha-mayonaise



***Smulpapen** 18.5

12 gepelde gamba's | gebakken in knoflook | wakame | soja-mayonaise



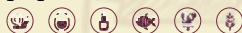
***Lauwwarme salade biefstukpuntjes** 17.5

gemengde sla | roergebakken rundvlees. ui | paprika | prei | paddestoelen



***Lauwwarme salade vis** 19.5

gemengde sla | zalm | mosselvlees | gamba's | prei | ui | paprika | remouladesaus



Warme gerechten voor de lekkere trek

tussen 11:30 en 16:00

Huisgemaakte schnitzel 19.5

gepaneerde schnitzel | roomsaus | friet | rauwkost



Spareribs 25.75

spareribs | huisgemaakte BBQ-saus | bosui | sesamzaad | friet | rauwkost



Gevulde taco's (V) 17.5

2 gevulde soft shell taco's | jackfruit in bbq-saus | ingelegde pompoen | huisgemaakte salsa



Ons doel is om steeds meer met lokale producenten samen te werken. Daarmee dragen we bij aan een korte keten en komen de investeringen ten goede aan lokale ondernemers. Op die manier versterken we de onderlinge samenhang in de regio, Noaberschap noemen we dat!

Vanaf het begin werken we met veel plezier samen met de burens van Stadsbrouwerij de Borghman in Bredevoort. Sinds 2015 wordt er in ons vestingstadje heerlijk speciaalbier gebrouwen. Het mooie is dat er in de Achterhoek ook hop (Hogenelst Hop in Zieuwent) en mout (Vloermouterij Masterveld Winterswijk) geproduceerd worden. Zo kunnen verschillende brouwerijen een echt lokaal biertje op de kaart zetten.



Sinds het voorjaar van 2024 werken we samen met de logische tuinderij Lintelo12 in Aalten. Zij produceren met aandacht voor de bodem en de sociale samenhang op kleine schaal groenten en kruiden.

Naast aandacht voor de bodem en ecologie is voor Lintelo12 een van de kernpunten solidaire beprijzing. Elke keer een inspirerende plek om naar toe te gaan.



Voor onze kaas- en worstplanken gaan we bij drie boeren langs. Ekoboerderij Arink in Lieveelde, Boerderij Ruimzicht in Halle en Geitenkaasboerderij De Brömmels in Winterswijk-Woold.

Voor deze laatste boerderij hier nu wat extra aandacht. Vanaf 1995 bestieren Ellen en Bert een kleinschalige boerderij met camping. En ze maken de heerlijkste kazen. De kaas die op onze plank ligt bevat de pompoenpitten van Groentekwekerij Smits in De Heurne.



BERTRAM BREDEVOORT
HERBERG | HOTEL | RESTAURANT

Seizoensmenu

Wild

Voorgerechten:

Ganzencarpaccio met vijgencompote en walnoot
12.25

Wildsoep met bospaddestoelen
8.5

Wildstoof met stukje brood en cassave chips
16.25

Hoofdgerechten:

Wildstoof met friet
22.5

Hertenbiefstuk met pastinaakcrème en bramen-portsaus
27.75

Konijnenbout met rode kool en jus
24.75

Nagerecht:

Bokbier-chocolademousse met stoofpeer en vanille ijs
7.5

De pastinaak, rode kool en stoofpeertjes betrekken we
bij onze lokale logische tuinderij Lintelo12



Dinerkaart

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

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende warme groenten die zoveel mogelijk bij het seizoen passen. Daarnaast zit bij elk hoofdgerecht een portie frieten. Ook serveren we standaard een portie rauwkost, wilt u deze liever niet, geef dat dan aan bij het bestellen (zo gooien wij minder eten weg). In plaast van rauwkost kan u ook een wat uitgebreidere tafelsalade bestellen.

Extra bij te bestellen:

Tafelsalade	3
Warme groente	4.5
Extra friet klein	3
Extra friet groot	4.5
Gerechten met * zijn glutenvrij mogelijk	+2.5

Voorgerechten

alle salades en soepen worden geserveerd met een stuk huisgemaakt brood

Soepen

- *Soep van het seizoen (V)** 7
wisselende soep met vaak groeten van Lintelo12 |
snee huisgemaakt brood
- *Tomatensoep (V)** 6.5
rijkgevulde soep met verse groenten | snee huisgemaakt brood
aangevuld met stukjes gehaktbrood
- *Pittige vissoep** 9
Kokosmelk | currypasta | vis | schaal- & schelpdieren |
snee huisgemaakt brood

Salades

- *Carpaccio van rund** 13.75
gemengde sla | truffelmayonaise | cashewnoten |
geraspte oude kaas | zongedroogde tomaat
- *Carpaccio van gepofte knolselderij en rode biet (V)** 15.5
gemengde sla | gepofte knolselderij |
in glühwein gemarineerde rode biet | amandelschaafsel
- *Salade huisgemaakte falafel (V)** 12
gemengde sla | peultjes | chioggia biet | ui | paprika | sriracha-mayonaise



*Smulpapen	12.5
8 gepelde gamba's gebakken in knoflook wakame soja-mayonaise	
    	
*Lauwwarme salade biefstukpuntjes	13.75
gemengde sla roergebakken rundvlees ui paprika prei paddestoelen	
 	
*Lauwwarme salade vis	15
gemengde sla zalm mosselvlees gamba's prei ui paprika remouladesaus	
     	
Hoofdgerechten	
Laat u verrassen door onze koks en bestel een 2 of 3 gangen verrassingsmenu. Deze worden altijd met het seizoen mee bereid.	
2 gangen verrassingsmenu	32
3 gangen verrassingsmenu	37.5
*Entrecote	26.75
chimichurri geroosterde groentes	
Lamsschenkel	26.75
Zacht gegaard geroosterde groentes rozemarijn-knoflookjus	
 	
Huisgemaakte schnitzel (200 gram)	24.75
Bonne femme (wortels. doperwt. champignons en rookspek) roomsaus	
 	
Spareribs	25.75
1 streng spareribs huisgemaakte BBQ-saus bosui sesamzaad	
    	
Roodbaarsfilet met krokante korst	25.75
huisgemaakte bisque rivierkreeftjes korst van cashewnoten en cornflakes	
   	
*Gebakken beekridder	27
Beekridder is een trekzalm. zit tussen zalm en forel in en is een inheemse zoetwatervis. geroosterde groentes. dillesaus	
 	

***Bertram's Burger** 22.5

2 hamburgers | snee desembrood | piccalilly | tomaat | sla | oude kaas | uiencompote



***Bertram's nobeef Burger** 22.5

als de Bertram's Burger met de mc² nobeef burger van de Vegetarische Slager



Gevulde taco's (V) 22.5

3 gevulde soft shell taco's | jackfruit in bbq-saus | ingelegde pompoen | huisgemaakte salsa | gemengde sla



***Smulbowl (V)** 23.5

zoete aardappel | edamamme boontjes | cherry-tomaat | zwarte rijst | seizoensgroente



Voor de kleine eters

Gehalveerde gerechten, op het bord opgemaakt
Geserveerd met friet, salade, mayonaise 12.5

Keuze uit:

Schnitzel

Zalmfilet

Falafel

Hamburger

4 bitterballen

4 rode bietenballen



Nagerechten

De koekjeshemel 8.75
bastogne-parfait | huisgemaakt appelgebak



Dame blanche 8.75
2 bollen vanille-ijs van ijsboerderij 't Olde Pietepol | chocoladesaus | crumble van witte chocolade en gingerbread | bitterkoekjes | slagroom



***Hangende braam** 8.75
bramen in bessenjenever | hangop | meringue



De bok op de haverkist 7.5
bokbier-chocolademousse | stoofpeer | vanille-ijs



***Kleine coupe** 6.5
2 bollen ijs van ijsboerderij 't Olde Pietepol | slagroom



Achterhoekse kaas- en worstplank 14.5
Voer voor je hoedenplank* | 2 personen
Brood | rode uiencompote | mosterd | vijgenchutney

Geitenkaas met pompoenpitten | Brömmels en Smits
Overjarige roodschimmelkaas | Ruimzicht Halle
Jonge Roodschimmelkaas | Ekoboerderij Arink
Halfdroge geitenworst | Brömmels
Droge rundermetworst met knoflook | Ekoboerderij Arink

Voer voor je hoedenplank als boven maar alleen kaas* 12.5

* zolang de voorraad strekt

Koffie & Likeur

alle koffies worden afgemaakt met een dot verse slagroom

7.95

Bertram's koffie

geheime verhouding tussen Amaretto en Licor 43

Ridderkusje

middeleeuwse mix van Cointeau en Tia Maria

Kloosterkoffie

met het heilige elixer van DOM Benedictine

French koffie

avec Grand Marnier mon amour


Irish koffie

Jameson whiskey

Alcoholvrije koffie

Brownie- of Karamelsiroop

6.95



Denk ook aan
een lekkere Cognac
als afsluiter
van een diner

