Welkom bij De Beren.

Wij zijn Blijmakers sinds 1984.

Van onze klassieke saté tot spareribs van eigen receptuur.
Altijd weer die vertrouwde Beren-smaak van de houtskoolgrill .
Van gras gevoerd Nieuw-Zeelands rundvlees
tot zalm uit de Noorse fjorden.

Altijd geserveerd met een glimlach.

Dit is de plek waar je heerlijk thuiskomt en waar goede
voornemens al sneuvelen bij het voorgerecht.

Waar glazen gevuld worden met wijnen uit De Pays de l'Hérault
en smaken worden aangevuld met sauzen van eigen receptuur.

Met familie, vrienden of collega's. Voor sterke verhalen,
de slappe lach en bijzondere momenten.

Kies jouw favoriet of neem het allemaal,
want die broekriem redt zich wel.

Dus smak zacht, lach luid en maak er een feestje van!

DE BEREN

lunch tot 16:00 uur

Sandwiches

Club Sandwich Kip 14.5
Rijk belegde club van Molenaarsbrood met gemarineerde kip, knapperige bacon, gekookt ei, Little Gem, tomaat, komkommer, chipotlemayo en nachos

Carpaccio 14.5
Molenaarsbrood met dungesneden ossenhaas, Grana Padano, knapperige spekjes, rucola, truffelmayo en pijnboompitten

Pittige Kip 14.5
Molenaarsbrood met gewokte kipfilet, ui, paprika, champignons en een pittige saus.

Biefstukpuntjes 17.5
Molenaarsbrood met malse biefstukpuntjes, champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een lichtpittige saus

12-uurtje 17
Complete lunch met Molenaarsbrood, carpaccio, een rundvleeskroket, tomatensoep en kipsaté met pindasaus

Kroketten 9
Molenaarsbrood met twee rundvlees- of vegetarische kroketten

Burrata Parmaham 16.5
Foccacini met burrata, Parmaham, pesto, rucola, frisse tomaat en pijnboompitten

Brie 12.5
Foccacini met brie, knapperige bacon, pijnboompitten, gekaramelliseerde ui, rucola en honing

Zalm 16.5
Foccacini met gerookte zalm, guacamole, gekookt ei, Little Gem en zoetzuur van rode ui en komkommer

Tonijn 11
Foccacini met huisgemaakte tonijnsalade, gekookt ei, frisse tomaat, rucola, zoetzuur van rode ui en komkommer

Tosti Ham Kaas 7.5
Foccacini met boerenham en jonge kaas, goudbruin gegrild

Zin in een salade?
Bekijk onze salades op de dinerkaart

Ei

Uitsmijter 10
Molenaarsbrood met drie versgebakken eitjes
zalm +4 | achterham +1.5 | bacon +1.5 | champignons +1 | kaas +1 | tomaat +1

Uitsmijter Carpaccio 15.5
Molenaarsbrood met carpaccio, Grana Padano, drie versgebakken eitjes en truffelmayo

Boerenomelet 13.5
Molenaarsbrood met omelet van drie eitjes, kaas, knapperige bacon, aardappel, ui, champignons en paprika

Loaded Fries

Truffel 12.5
Versgebakken frites met pulled chicken, truffelmayo, knapperige spekjes en Grana Padano

Pinda Speciaal 12.5
Versgebakken frites met pulled chicken, pindasaus, fritessaus, rode ui, gebakken uitjes en cassave

Klassiekers*

Berenburger 18.5
Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

Saté *3 st.* 18.5 / *4 st.* 21 / *5 st.* 23.5
Gegrilde kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

Spareribs 25.5
Langzaam gegaarde spareribs met jouw favoriete strike: honing, ketjap, kruidenspread, smokey BBQ of pittige saus

Allergenen & English Menu

***Bij deze gerechten heb je de keuze uit:** gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5*

Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

3-gangenmenu

vanaf 29.95

Voorgerechten

Tomatensoep
Romige tomatensoep met gehaktballetjes van rundvlees, crème fraîche, bieslook en brood

Knoflook Garnalen
Gebakken garnalen met knoflook, rozemarijn, dille en bosui, geserveerd met focaccini

Carpaccio +2.5
Dungesneden ossenhaas met knapperige spekjes, Grana Padano, rucola, pijnboompitten en truffelmayo

Gyoza's
Japanse dumplings met een licht pittige saus, frisse bosui en Spaanse peper. Keuze uit kip of vegetarisch

Truffelkroketjes
Krokante truffelkroketjes met getoaste brioche, rucola, gekaramelliseerde ui, tomaat en truffelmayo

Ribfingers
Malse ribfingers met een licht pittige saus

Hoofdgerechten*

Saté
3 stokjes gegrilde kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

Berenburger
Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

Varkenshaas +3
Perfect gegaarde varkenshaas met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

Spicy Crispy Chicken
Krokante stukjes kippendij met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een pittige saus

Chicken Crush Burger
Krokante kipburger met frisse coleslaw, chipotlemayo en een vleugje Spaanse peper

Gamba's Piri Piri
Gewokte gamba's in pittige piri piri saus met ui, paprika en champignons, geserveerd met frisse mango chutney

Vega Saté
Vegetarische saté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en cassave

Desserts

Dame Blanche
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en luchtige slagroom

Apple Crumble
Huisgemaakte apple crumble uit de oven, geserveerd met zoet karamelijs

Crème Brûlée
Romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd laagje

Espresso Martini
Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur met een volle koffiesmaak

Allergenen & English Menu

***Bij deze gerechten heb je de keuze uit:** gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5*

Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

sharing menu

37.50 p.p.

Samen genieten staat centraal bij ons uitgebreide en smaakvolle sharing menu! Laat je verrassen door een zorgvuldig samengesteld viergangenmenu, waarin je de allerlekkerste gerechten van De Beren kunt proeven én delen. Van verrassende voorgerechten tot smaakvolle hoofdgerechten en een heerlijk dessert om samen van te genieten. Ideaal voor een gezellige avond uit met vrienden, familie of je geliefde. Laat je meenemen op een heerlijke reis vol smaken en geniet samen van een onvergetelijke eetervaring! ***Te bestellen vanaf 2 personen.***

Ronde 1

Een smaakvolle start

Begin je diner met een heerlijke klassieke **tomatensoep**. Daarnaast geniet je van onze beroemde **carpaccio**, rijk belegd en perfect om samen te delen.

Ronde 2

Een feest van voorgerechten

De tweede gang bestaat uit een combinatie van smaakvolle bites. Proef onze krokante **karaage kip**, verrukkelijke **garnalen** in knoflook en **gyoza's** gevuld met kip die zorgen voor een heerlijke Aziatische twist.

Ronde 3

De ultieme hoofdgerecht-proeverij

Als hoofdgerecht krijg je een heerlijke selectie van onze populairste specialiteiten: malse **spareribs**, gegrilde **kipsaté** met pindasaus en **cheeseburger sliders**. Geserveerd met een portie verse **frites**. Een perfecte combinatie voor de echte liefhebber!

Ronde 4

Een zoete afsluiting

Sluit de avond af met een trio van onze drie favoriete desserts in mini-variant: een **apple crumble** met knapperige topping en zachte stukjes appel, een **crème brûlée** met een heerlijk krokant suikerlaagje en tot slot een **dame blanche** met romig vanille-ijs en warme chocoladesaus. Samen genieten was nog nooit zo lekker.

Allergenen + English Menu

diner

To Share

Brood met dip 6.5
Vers brood met romige aioli en kruidenspread

Parmaham 6.5
Dun gesneden Parmaham, vol van smaak

Smashed Burrata 7.5
Gesmashte burrata met pesto en pijnboompitten

Vlees*

Saté *3 st.* 18.5 / *4 st.* 21 / *5 st.* 23.5
Gegrilde kip- of varkenshaassaté met pindasaus, gebakken uitjes, bosui, atjar en kroepoek

Spareribs 25.5
Langzaam gegaarde spareribs met jouw favoriete strike: honing, ketjap, kruidenspread, smokey BBQ of pittige saus

Biefstukpuntjes 26.5
Malse biefstukpuntjes met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een licht pittige saus

Schnitzel *300 gr.* 23.5
Goudbruin gebakken schnitzel van varkensvlees met verse seizoensgroentenen met pepersaus of champignontruffelsaus

Spicy Crispy Chicken 18.5
Krokante stukjes kippendij met champignons, ui, paprika, sesamzaad, bosui en een pittige saus

Varkenshaas *200 gr.* 23.5
Perfect gegaarde varkenshaas met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

Tournedos *200 gr.* 34 / *300 gr.* 40
Klassieke tournedos van de grill met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus

Chateaubriand *500 gr.* 65
Het meest malse deel van de ossenhaas, geserveerd met verse seizoensgroenten en pepersaus of champignontruffelsaus. Perfect om te delen

Allergenen & English Menu

Starters

Carpaccio 13.5
Dungesneden ossenhaas met knapperige spekjes, Grana Padano, rucola, pijnboompitten en truffelmayo

Tomatensoep 7.5
Romige tomatensoep met (of zonder) gehaktballetjes van rundvlees, crème fraîche, bieslook en brood

Knoflook Garnalen 11
Gebakken garnalen met knoflook, rozemarijn, dille en bosui, geserveerd met foccacini

Buikspek 11
Mals buikspek met foccacini, frisse mangosalsa, Spaanse peper, sesamzaad, rucola en een licht pittige saus

Truffelkroketjes 10
Krokante truffelkroketjes met getoaste brioche, rucola, gekaramelliseerde ui, tomaat en truffelmayo

Burgers*

Berenburger 18.5
Verse rundvleesburgers met cheddar, knapperige bacon, augurk en Berenburgersaus

Chicken Crush Burger 15.5
Krokante kipburger met frisse coleslaw, chipotlemayo en een vleugje Spaanse peper

Truffelburger 21.5
Verse rundvleesburgers met knapperige bacon, Little Gem, coleslaw en romige truffelmayo

***Bij deze gerechten heb je de keuze uit:** gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5*

Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

diner

Vis*

Zeebaars 24
Zeebaarsfilet met verse seizoensgroenten
en romige hollandaisesaus

Zalm 26
Noorse zalmfilet met verse seizoensgroenten
en romige hollandaisesaus

Gamba's Piri Piri 21.5
Gewokte gamba's in pittige piri piri saus met ui, paprika
en champignons, geserveerd met frisse mango chutney

Salades

Carpaccio 19.5
Dungesneden ossenhaas met Grana Padano, tomaat,
pijnboompitten, croutons, knapperige spekjes en truffelmayo,
geserveerd met brood

Caesar 19.5
Gemarineerde kipfilet met ei, knapperige bacon,
Grana Padano, tomaat, croutons en caesardressing,
geserveerd met brood

Burrata 19.5
Romige burrata met rucola, tomaat, Little Gem,
rode ui, pijnboompitten, croutons en balsamico,
geserveerd met brood

Vega

Fusilli Pesto Burrata 20.5
Fusilli met groene pesto, romige burrata, tomaat,
rucola en geroosterde pijnboompitten

Vega Saté* 18.5
Vegetarische saté met pindasaus, gebakken uitjes,
bosui, atjar en cassave

Vega Berenburger* 18.5
Vegaburger met cheddar, augurk en Berenburgersaus

Vega Crush Burger* 15.5
Krokante vega tenders op een briochebun met frisse coleslaw,
chipotlemayo en een vleugje Spaanse peper

Vega Spicy Crispy Tenders* 18.5
Krokante vega tenders met champignons, ui, paprika,
sesamzaad, bosui en een pittige saus

Allergenen &
English Menu

***Bij deze gerechten heb je de keuze uit:** gratis breekbrood | gratis frites | gratis rijst | zoete aardappel frites +3 | truffel frites +3 | pinda speciaal frites +3 **Extra:** groene salade +5 | verse seizoensgroenten +5 | drie gegrilde gamba's +4.5*

Dit gerecht is vegetarisch of is vegetarisch verkrijgbaar.

dessert

Dame Blanche 9
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus
en luchtige slagroom

Apple Crumble 8
Huisgemaakte apple crumble uit de oven,
geserveerd met zoet karamelijs

Crème Brûlée 7
Romige crème brûlée met een krokant
gekaramelliseerd laagje

Blueberry blondie 9
Lactosevrije blondie met blauwe bessen,
fris cassis ijs en knapperige Oreo crumble

Chocolate lavacake 9.5
Warme lavacake met witte chocolade vulling,
karamelsaus, een knapperige kletskop en slagroom

Dessert proeverij 11.5
Een heerlijke proeverij van onze drie populairste desserts:
onze huisgemaakte apple crumble, klassieke dame blanche
en romige crème brûlée

Coffee Royale 9
Koffietaart met slagroom, vanilleroomijs
en koffiesiroop

Koffie of Thee Deluxe 7
Koffie of thee naar keuze met een macaron,
een bonbon, een blondie en een brownie

Espresso Martini 10
Cocktail van espresso, wodka en koffielikeur
met een volle koffiesmaak

Allergenen &
English Menu

Welcome at De Beren.

Serving smiles since 1984.

From our classic satay to our signature spareribs.
Always that familiar Beren flavor from the charcoal grill.
From grass-fed New Zealand beef
to salmon from the Norwegian fjords.

Always served with a smile.

This is the place where you feel right at home
and where New Year's resolutions disappear with the appetizer.
Where glasses are filled with wines from De Pays de l'Hérault
and flavors are completed with our homemade sauces.

With family, friends or colleagues. For great stories,
lots of laughter and special moments.
Choose your favorite or have it all,
because that belt will manage just fine.

So enjoy your meal, laugh out loud
and make it a celebration!

DE BEREN

lunch until 4:00 PM

Sandwiches

Chicken Club Sandwich 14.5
Miller's loaf with marinated chicken, crispy bacon, boiled egg, Little Gem lettuce, tomato, cucumber, chipotle mayo and nachos

Carpaccio 14.5
Miller's loaf with thinly sliced beef carpaccio, Grana Padano, crispy bacon bits, arugula, truffle mayo and pine nuts

Spicy Chicken 14.5
Miller's loaf with stir-fried chicken breast, onion, bell pepper, mushrooms and a spicy sauce

Steak Tips 17.5
Miller's loaf with tender steak tips, mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a mildly spicy sauce

Lunch Platter 17
Complete lunch with Miller's loaf, carpaccio, beef croquette, tomato soup and chicken satay with peanut sauce

Croquettes 9
Miller's loaf with two beef or vegetarian croquettes

Burrata & Parma Ham 16.5
Focaccini with burrata, Parma ham, pesto, arugula, fresh tomato and pine nuts

Brie 12.5
Focaccini with brie, crispy bacon, pine nuts, caramelized onion, arugula and honey

Salmon 16.5
Focaccini with smoked salmon, guacamole, boiled egg, Little Gem lettuce and pickled red onion and cucumber

Tuna 11
Focaccini with homemade tuna salad, boiled egg, tomato, arugula and pickled red onion and cucumber

Ham & Cheese Toastie 7.5
Grilled focaccini with farmhouse ham and young cheese

Craving a salad?
Check out our salads on the dinner menu

Egg

Fried Eggs 10
Miller's loaf with three freshly fried eggs
salmon +4 | ham +1.5 | bacon +1.5 | mushrooms +1 | cheese +1 | tomato +1

Carpaccio Fried Eggs 15.5
Miller's loaf with carpaccio, Grana Padano, three fried eggs and truffle mayo

Farmer's Omelette 13.5
Miller's loaf with a three-egg omelette, cheese, crispy bacon, potato, onion, mushrooms and bell pepper

Loaded Fries

Truffle 12.5
Freshly baked fries with pulled chicken, truffle mayo, crispy bacon bits, and Grana Padano

Peanut Special 12.5
Freshly baked fries with pulled chicken, peanut sauce, fries sauce, red onion, fried onions, and cassava

Classics*

Beren Burger 18.5
Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

Satay *3 pcs.* 18.5 / *4pcs.* 21 / *5 pcs.* 23.5
Grilled chicken or pork tenderloin satay with peanut sauce, fried onions, sping onions, pickled vegetables and prawn crackers

Spare Ribs 25.5
Slow-cooked spare ribs with your favourite glaze: honey, soy, herb butter, smoky BBQ or spicy sauce

Allergens

With these dishes, you can choose from:
free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 | truffle fries +3 | peanut special fries +3 ***Extra:*** *green salad +5 | fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5*

This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

3 course menu

from 29.95

Starters

Tomato Soup
Creamy tomato soup with beef meatballs, crème fraîche, chives and bread

Garlic Shrimp
Pan-fried shrimp with garlic, rosemary, dill and spring onion, served with focaccini

Carpaccio +2.5
Thinly sliced tenderloin with crispy bacon bits, Grana Padano, arugula, pine nuts and truffle mayo

Gyoza
Japanese dumplings with a slightly spicy sauce, fresh spring onions and chili peppers. Choose from chicken or vegetarian

Truffle Croquettes
Crispy truffle croquettes with toasted brioche, arugula, caramelized onion, tomato and truffle mayo

Rib Fingers
Tender rib fingers with a slightly spicy sauce

Main dishes*

Satay
3 skewers of grilled chicken or pork tenderloin satay with peanut sauce, fried onions, sping onions, pickles and prawn crackers

Beren Burger
Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles and Beren burger sauce

Pork Tenderloin +3
Pork tenderloin with seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom-truffle sauce

Spicy Crispy Chicken
Crispy chicken thigh pieces with mushrooms, onion, bell pepper, sesame seeds, spring onion and a spicy sauce

Chicken Crush Burger
Crispy chicken burger with fresh coleslaw, chipotle mayo and a hint of chili pepper

Piri Piri Prawns
Stir-fried prawns in spicy piri piri sauce with onion, bell pepper and mushrooms, served with fresh mango chutney

Vegetarian Satay
Vegetarian satay with peanut sauce, fried onions, spring onion, atjar and cassava

Desserts

Dame Blanche
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Apple Crumble
Homemade apple crumble, served with caramel ice cream

Crème Brûlée
Creamy crème brûlée with a crunchy caramelised top

Espresso Martini
Cocktail with espresso, vodka and coffee liqueur

Allergens

With these dishes, you can choose from:
free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 | truffle fries +3 | peanut special fries +3 ***Extra:*** *green salad +5 | fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5*

This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

sharing menu

37.50 p.p.

Sharing and enjoying delicious food together is at the heart of our extensive and flavorful Sharing Menu! Be surprised by a carefully curated four-course menu, allowing you to taste and share the very best dishes from De Beren. From delightful starters to flavorful main courses and a delicious dessert to enjoy together. Perfect for a fun night out with friends, family, or your loved one. Let us take you on a mouthwatering journey of flavors and enjoy an unforgettable dining experience together! ***Available for a minimum of 2 people.***

Round 1

A flavorful start

Start your dinner with a delicious classic **tomato** soup. In addition, enjoy our famous **carpaccio**, generously topped and perfect for sharing.

Round 2

A feast of starters

The second course consists of a combination of flavorful bites. Enjoy our crispy **karaage chicken**, delicious **shrimp** in garlic and **gyoza** filled with chicken, adding a delightful Asian twist.

Round 3

The ultimate main course tasting

For the main course, enjoy a delicious selection of our most popular specialties: tender **spare ribs**, grilled **chicken satay** with peanut sauce, and **cheeseburger sliders**. Served with a portion of crispy **fries**. A perfect combination for true food lovers!

Round 4

A sweet finale

End the evening with a trio of irresistible desserts: the creamy and classic **dame blanche** with warm chocolate sauce, a homemade **apple crumble** with a crispy topping and soft apple pieces, and finally, our crunchy **churros** served with chocolate sauce for dipping.

Allergens

diner

To Share

Bread with Dips 6.5
Fresh bread with creamy aioli and herb spread

Parma Ham 6.5
Thinly sliced Parma ham, rich in flavour and perfect for sharing

Smashed Burrata 7.5
Smashed burrata with pesto and pine nuts

Meat*

Satay *3 pcs.* 18.5 / *4 pcs.* 21 / *5 pcs.* 23.5
Grilled chicken or pork tenderloin satay
with peanut sauce, fried onions, sping onions,
pickled vegetables and prawn crackers

Spare Ribs 25.5
Slow-cooked ribs with your favorite glaze: honey, soy glaze,
herb spread, smokey BBQ or spicy sauce

Steak Tips 26.5
Tender steak tips with mushrooms, onion, bell pepper,
sesame seeds, spring onion and a mildly spicy sauce

Schnitzel *300 gr.* 23.5
Pork schnitzel with fresh seasonal vegetables
and pepper sauce or mushroom truffle sauce

Spicy Crispy Chicken 18.5
Crispy chicken thigh pieces with mushrooms, onion, bell pepper,
sesame seeds, spring onion and a spicy sauce

Pork Tenderloin *200 gr.* 23.5
Pork tenderloin with seasonal vegetables and pepper sauce
or mushroom-truffle sauce

Tournedos *200 gr.* 34 / *300 gr.* 40
Grilled tournedos with seasonal vegetables and pepper sauce
or mushroom-truffle sauce

Chateaubriand *500 gr.* 65
The most tender cut of beef, served with seasonal vegetables
and pepper sauce or mushroom-truffle sauce. Perfect for sharing

Starters

Carpaccio 13.5
Thinly sliced tenderloin with crispy bacon bits,
Grana Padano, arugula, pine nuts and truffle mayo

Tomato Soup 7.5
Creamy tomato soup with (or without) beef meatballs,
crème fraîche, chives and bread

Garlic Shrimp 11
Pan-fried shrimp with garlic, rosemary, dill and spring onion,
served with focaccini

Pork Belly 11
Tender pork belly with focaccini, fresh mango salsa, chili pepper,
sesame seeds, arugula and a mildly spicy sauce

Truffle Croquettes 10
Crispy truffle croquettes with toasted brioche, arugula,
caramelized onion, tomato and truffle mayo

Burgers*

Beren Burger 18.5
Beef burger with cheddar, crispy bacon, pickles
and Beren burger sauce

Chicken Crush Burger 15.5
Crispy chicken burger with fresh coleslaw,
chipotle mayo and a hint of chili pepper

Truffelburger 21.5
Beef burger with crispy bacon, Little Gem lettuce,
coleslaw and creamy truffle mayo

Allergens

With these dishes, you can choose from:
free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |
truffle fries +3 | peanut special fries +3 ***Extra:*** *green salad +5 |*
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

diner

Fish*

Sea Bass 24
Sea bass fillet with seasonal vegetables
and creamy hollandaise sauce

Salmon 26
Salmon fillet with seasonal vegetables
and creamy hollandaise sauce

Piri Piri Prawns 21.5
Stir-fried prawns in spicy piri piri sauce with onion, bell pepper
and mushrooms, served with fresh mango chutney

Salads

Carpaccio 19.5
Thinly sliced tenderloin with Grana Padano, tomato,
pine nuts, croutons, crispy bacon bits and truffle mayo,
served with bread

Caesar 19.5
Marinated chicken breast with egg, crispy bacon,
Grana Padano, tomato, croutons and Caesar dressing,
served with bread

Burrata 19.5
Creamy burrata with arugula, tomato, Little Gem lettuce,
red onion, pine nuts, croutons and balsamic dressing,
served with bread

Vegetarian

Fusilli Pesto Burrata 20.5
Fusilli with green pesto, creamy burrata, tomato,
arugula and toasted pine nuts

Vegetarian Satay* 18.5
Vegetarian satay with peanut sauce, fried onions,
spring onion, atjar and cassava

Veggie Beren Burger* 18.5
Veggie burger with cheddar, crispy bacon, pickles
and Beren burger sauce

Veggie Crush Burger* 15.5
Crispy veggie tenders on a brioche bun with fresh coleslaw,
chipotle mayo and a hint of chili pepper

Veggie Spicy Crispy Tenders* 18.5
Crispy veggie tenders with mushrooms, onion, bell pepper,
sesame seeds, spring onion and spicy sauce

Allergens

With these dishes, you can choose from:
free bread | free fries | free rice | sweet potato fries +3 |
truffle fries +3 | peanut special fries +3 ***Extra:*** *green salad +5 |*
fresh seasonal vegetables +5 | three grilled prawns +4.5

This dish is vegetarian or available as a vegetarian option.

dessert

Dame Blanche 9
Vanilla ice cream with warm chocolate sauce
and whipped cream

Apple Crumble 8
Homemade apple crumble, served with caramel ice cream

Crème Brûlée 7
Creamy crème brûlée with a crunchy caramelised top

Blueberry blondie 9
Lactose free blondie with blueberries, cassis ice cream
and Oreo crumble

Chocolate lavacake 9.5
Warm lava cake with white chocolate filling,
caramel sauce and whipped cream

♥ **Dessert Tasting** 11.5
A tasting of three favourites: apple crumble, dame blanche
and crème brûlée

Coffee Royale 9
Coffee cake with whipped cream, vanilla ice cream
and coffee syrup

Coffee or Tea Deluxe 7
Coffee or tea served with a macaron, chocolate bonbon,
blondie and brownie

Espresso Martini 10
Cocktail with espresso, vodka and coffee liqueur

Allergens