

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

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 foccaci

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 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

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

Koffie of Thee Deluxe

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

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 **gamalen** 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 7

Vers brood met romige aioli en kruidenspread

Parmaham 6.5

Dun gesneden Parmaham, vol van smaak

Smashed Burrata 7.5

Gemashte 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 27.5

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

Biefstukpuntjes 27.5

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

Schnitzel 300 gr. 25.5

Goudbruin gebakken schnitzel van varkensvlees met verse seizoensgroenten met pepersaus of champignontruffelsaus

Spicy Crispy Chicken 20.5

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

Varkenshaas 200 gr. 25.5

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. 70

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

Starters

♥ Carpaccio 14.5

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

Tomatensoep 8.5

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

Knoflook Garnalen 12

Gebakken garnalen met knoflook, rozemarijn, dille en bosui, geserveerd met foccaci

Buikspek 12

Mals buikspek met foccaci, frisse mangosalsa, Spaanse peper, sesamzaad, rucola en een licht pittige saus

Truffelkroketjes 11

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 17.5

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



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.

diner

Vis*

Zeebaars 25

Zeebaarsfilet met verse seizoensgroenten en romige hollandaisesaus

Zalm 28

Noorse zalmfilet met verse seizoensgroenten en romige hollandaisesaus

Gamba's Piri Piri 23.5

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

Salades

Carpaccio 21.5

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

Caesar 21.5

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

Burrata 21.5

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

Vega

Fusilli Pesto Burrata 22.5

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* 17.5

Krokante vega tenders op een briochebun met frisse coleslaw, chipotle mayo en een vleugje Spaanse peper

Vega Spicy Crispy Tenders* 20.5

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 10

Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en luchtige slagroom

Apple Crumble 9

Huisgemaakte apple crumble uit de oven, geserveerd met zoet karamelijs

Crème Brûlée 8

Romige crème brûlée met een krokant gekaramelliseerd laagje

Blueberry blondie 10

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

Chocolate lavacake 10.5

Warme lavacake met witte chocolade vulling, karamelsaus, een knapperige kletskep en slagroom

♥ **Dessert proeverij** 12.5

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

Coffee Royale 10

Koffietaart met slagroom, vanilleroomijs en koffiesiroop

Koffie of Thee Deluxe 8

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

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

Three chicken or pork tenderloin satay skewers with peanut sauce, fried onions, spring 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

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

Coffee or Tea Deluxe

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

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 🌱 7

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, spring onions, pickled vegetables and prawn crackers

Spare Ribs 27.5

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

Steak Tips 27.5

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

Schnitzel 300 gr. 25.5

Pork schnitzel with fresh seasonal vegetables and pepper sauce or mushroom truffle sauce

Spicy Crispy Chicken 20.5

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

Pork Tenderloin 200 gr. 25.5

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. 70

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

Starters

♥ **Carpaccio** 14.5

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

Tomato Soup 🌱 8.5

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

Garlic Shrimp 12

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

Pork Belly 12

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

Truffle Croquettes 🌱 11

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 17.5

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 25

Sea bass fillet with seasonal vegetables and creamy hollandaise sauce

Salmon 28

Salmon fillet with seasonal vegetables and creamy hollandaise sauce

Piri Piri Prawns 23.5

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

Salads

Carpaccio 21.5

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

Caesar 21.5

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

Burrata 🌱 21.5

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

Vegetarian

Fusilli Pesto Burrata 🌱 22.5

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* 🌱 17.5

Crispy veggie tenders on a brioche bun with fresh coleslaw, chipotle mayo and a hint of chili pepper

Veggie Spicy Crispy Tenders* 🌱 20.5

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 10

Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream

Apple Crumble 9

Homemade apple crumble, served with caramel ice cream

Crème Brûlée 8

Creamy crème brûlée with a crunchy caramelised top

Blueberry blondie 10

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

Chocolate lavacake 10.5

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

♥ **Dessert Tasting** 12.5

A tasting of three favourites: apple crumble, dame blanche and crème brûlée

Coffee Royale 10

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

Coffee or Tea Deluxe 8

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

Espresso Martini 10

Cocktail with espresso, vodka and coffee liqueur



Allergens