

APERITIEF			
Glas cava <i>lekker om mee te beginnen</i>		€ 4,00	
Martini Bianco, Grahams Porto Ruby, Porto White, Ricard		€ 3,75	
Pedro Domecq Medium sherry, Pedro Domecq Dry sherry			
Campari		€ 4,00	
Gin Tonic		€ 8,00	
Kir Royal		€ 5,00	

BIEREN VAN DE TAP			
Warsteiner Pilsner	25cl	€ 2,60	40 cl € 3,85
Koning ludwig weizen	30cl	€ 4,25	50 cl € 6,50
Pater Linus blond			€ 4,00
Zeezuiper			€ 4,00

VAN DE TAP:

Zeezuiper

goudblonde tripel

€ 4,00

BIEREN OP FLES	
Warsteiner radler <i>ook alcoholvrij</i>	€ 3,00
Warsteiner alcohol vrij	€ 3,00
La Trappe Dubbel	€ 4,25
La Trappe Tripel	€ 4,25
Liefmans Fruitesse	€ 3,75
Kriek Lindemans	€ 3,75
Duvel	€ 4,25

WATERS	
Chaudfontaine <i>Sparkling/Still</i>	€ 2,40
Chaudfontaine tafelwater <i>Sparkling/Still</i>	€ 4,95

FRISDRANK	
Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Cassis, Sprite,	€ 2,50
Finley Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	€ 2,80
Minute Maid Jus, Minute Maid Appel	€ 2,90
Fuze Ice Tea, Fuze Ice Tea Green	€ 2,70

ZUIDAM GEDISTILLEERD	
Jonge Jenever	€ 3,25
Korenwijn	€ 3,25
Dutch Gin	€ 3,75
Flying Dutchman brown Rum	€ 3,75
Vodka	€ 3,75

BUITENLANDS GEDISTILLEERD	
Hennessy VS cognac, Chateau du Breill VS Calvados,	€ 5,00
Jameson Irish whisky	
Glen Morangie <i>the original 12 years whisky</i>	€ 6,50

LIKEUR	
Baileys, Cointreau, Drambuie, Tia Maria, Amaretto, licor 43, Sambuca, Limoncello, Malibu, Bacardi, Grand Marnier	€ 4,25

KOFFIE	
Koffie, Koffie Cafeinevrij, Espresso	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,90
Dubbele Espresso	€ 3,50
Koffie Bergsdiep met 3 likeurtjes	€ 7,95
Irish Coffee, French Coffee, Italian Coffee, Spanish Coffee	€ 7,25

THEE	
Vraag naar ons assortiment	€ 2,30
Verse Muntthee & Honing	€ 3,50

HUISWIJNEN		Glas	Fles 1/2 ltr	Fles 0,75 ltr
<i>Wit</i>				
Sauvignon Blanc Cave de Pomerols		€ 3,95	€ 12,90	€ 18,75
Frankrijk, Frisse, fruitige droge wijn				
Chardonnay Domaine Preignes le Vieux		€ 3,95	€ 12,90	€ 18,75
Frankrijk, Zeer expressief typische chardonnay				
San Wolfango, Montelvini		€ 3,95	€ 12,90	€ 18,75
Italië, Wit met een fris zoetje en fruitige aroma's				

<i>Rosé</i>				
Rose de Syrah Pomerols		€ 3,95	€ 12,90	€ 18,75
Frankrijk, De smaak is levendig en zoet				
<i>Rood</i>				
Merlot, Domaine Preignes le Vieux		€ 3,95	€ 12,90	€ 18,75
Frisse robijnrode wijn, ronde volle smaak				

<i>Cava</i>				
Jaume Serra		€ 4,00		€ 19,50
Frisse, milddroge mouserende witte wijn.				

WITTE WIJNEN	
<i>Licht en fris</i>	
Chablis Domaine Chanson	€ 36,95
Frankrijk, fris, bloemig.	
Gruner Veltliner Steininger	€ 27,50
Oostenrijk, sappige smaak van groene appeltjes en iets kruidig.	
Sauvignon blanc Vina Errazuriz estate	€ 26,50
Chili, stuivende geur, licht tropiche fruit zoals mango.	
Rueda Ramon Bilbao	€ 27,50
Spanje, fris, fruitig en sappig.	
<i>Aromatisch</i>	
Sancerre Langlois Chateau	€ 34,00
Frankrijk, rijke geur van bloemen en kruiden.	
Viognier Yalumba	€ 27,50
Australie, prachtige combinatie van tropisch fruit en kruiden.	
Pinot gris Mure	€ 32,00
Frankrijk, mooie klassieker, lange afdronk.	

<i>Vol en rond</i>	
Albarino Mar de Frades	€ 29,95
Spanje, volle rijke smaak met een licht vettige afdronk.	
Chardonnay Bodegas Salentein	€ 29,95
Argentene, heerlijke ronde chardonnay met een duidelijke houttoets.	
Pouilly Fuisse Domaine Chanson	€ 39,95
Frankrijk, stevige en complexe wijn.	
Chenin blanc L'avenir provenance	€ 29,95
Zuid-Afrika, mooie combinatie van frisheid en hout.	

ROSE WIJNEN	
Rioja Ramon Bilbao	€ 25,95
De aroma's van vers fruit en citroen, vers geplukte witte bloemen en kersen komen je tegemoet	
<i>Rood</i>	
Fleurie Dominique Piron	€ 31,95
Frankrijk, heerlijke klassieker met een mooie volle smaak.	

DESSERTWIJN	
Muscat de Rivesaltes Domaine Cazes	per glas € 4,75
fris zoet van smaak. Bij zoete desserts	
Barquero PX cosecha	per glas € 4,75
rijk en zoet. Denk vooral aan chocolade en kaas	

BUBBELS	
Champagne Ayala Brut Majeur	€ 49,50
Frankrijk, sublieme smaak met een aangename bubbel.	
Cava Clos Amador	€ 27,95
Spanje, volle smaak met een duidelijke mousse	



Bergs JOURNAL

editie 14

Visrestaurant Bergsdiep - Blokstallen 2^e - 0164-85 82 43 - www.bergsdiep.nl



Openingstijden: ma - di - do - vr - za - zo vanaf 16:00 uur | woensdag gesloten

VISRESTAURANT BERGSDIEP

Met je handen kreeft eten, oesters naar binnen slurpen, genieten van een pan verse Zeeuwse mosselen, of van een prachtige Oosterschelde paling. Het kan allemaal in Bergsdiep, een écht visrestaurant in de Blokstallen in Bergen op Zoom. Eind maart

2016 opende de oud-Thoolse Desiree van Kleef-Schot de deuren. „Een droom is uitgekomen. Dit heb ik altijd gewild.” Twintig jaar geleden opende de Thoolse familie Schot restaurant ‘de Dagvisser’ aan de haven in Scheveningen. Het bedrijf is

BERGSCHIE DIEP

De oude haven van Bergen op Zoom was vanuit het westen via het Bergsche Diep te bereiken. Deze vaargeul mondde uit bij de Waterschans. Daar kon men aanleggen bij de Kop van 't Hoofd of doorvaren via het havenkanaal naar de binnenhaven, Vissershaven of Zeelandhaven.

Ook de nieuwe haven van Bergen op Zoom (Theodorushaven) kan nog steeds via het Bergsche Diep worden bereikt. De vaargeul is de naamgever aan de Bergse Diepsluis in de Oesterdam (gereed 1986) die het scheepvaartverkeer vanuit het Bergsche Diep/ Schelde-Rijnkanaal/ Zoommeer doorlaat naar de Oosterschelde en vice versa.



Onze vis wordt verzorgd door:

© Stichting Behoud Weervisserij, Op deze kaart uit 1904 van de te verpachten weer-visserijen, mossel- en oesterpercelen is de vaargeul het Bergsche Diep duidelijk aangegeven.



OESTERPROEVERIJ	2 st.	6 st.
Stel zelf uw oesterproeverij samen		
Zomer creuse Romige maar zilte smaak.	€ 6,25	€ 18,00
Pearls of Ireland Volle smaak, licht zout	€ 6,50	€ 18,50
Franse creuse ‘Charente Maritieme’ De smaak van de oester is zacht en aromatisch	€ 6,50	€ 18,50
Creuses rockefeller Creuses gegratineerd	€ 7,00	€ 20,00

TAPAS

Bergsdiep tapasplank	p.p.	€ 14,75
garnaalbitterballen, steurgarnalen, gefrituurde gamba’s, gefrituurde calamares, zalmsaucijs, gemarineerde ansjovis met chilisaus en knoflookmayonaise		

SASHIMI

Sashimi van tonijn Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 12,75
Sashimi van zalm Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 11,75
Sashimi duo van zalm en tonijn Geserveerd met wasabi en sojasaus	€ 12,50

ELKE DINSDAG EN DONDERDAG BIJ ONS:

Proef de zee-menu

Per week wisselend 3-gangen menu
incl. glas wijn en kop koffie

€ 25,00

KINDERMENU

Sliptong met friet & ijs	€ 11,50
Frikandel met friet & ijs	€ 9,50

SENIOREN MENU

Elke maandag verwelkomen wij 55-plussers met een 3-gangen diner inclusief een glas wijn en koffie

€ 19,95
(niet op feestdagen)

VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen Hollandse garnalen salade, cocktailsaus en garnalenbitterbal	€ 15,50
Carpaccio van tonijn met een crème van wasabi, sesam en rucola	€ 13,50
Huisgerookte Oosterschelde paling Lauwwarm op een bedje van zeewiersalade	€ 16,00
Tataki van tonijn Met wakame en een krokantje van sesam	€ 14,50
Vispalet Bergsdiep Hollandse garnalen, gerookte zalm, lauwwarme gerookte paling	€ 16,00
Krabscharen (300 gram) Koud geserveerd op grootmoeders wijze	€ 16,00
Gegratineerde mosselen (seizoen) Met kruiden, knoflook en kaas	€ 14,50

Duo van gebakken coquilles en scampi’s Met bloemkoolcrème en een krokantje van truffelaardappel	€ 14,00
---	---------

Runder carpaccio Dun gesneden rundvlees met kappertjes, olijven, parmezaanse kaas en rucola	€ 12,50
---	---------

Fruits de Mer Royaal

Diverse warme en koude schaal- en schelpdieren, halve kreeft met huisgemaakte mayonaise

€ 59,50 p.p. (minimaal 2 personen)

SOEPEN

Gevulde vissoep Gevuld met verse stukjes vis	€ 7,50
Bisque Huisgemaakte kreeftensoep gevuld met stukjes kreeft	€ 8,50

WANDELING DOOR DE KAART

7 kleine gerechtjes door onze menukaart (alleen te bestellen per tafel)

€ 39,50

SCHAAL- & SCHELPDIEREN

Gegrilde white Banarly gamba’s Met verse knoflook en rode peper	€ 29,50
Gamba’s à la pil pil Gepelde gamba’s in hete olijfolie met knoflook en Spaanse peper	€ 16,00
Vis paella Gevuld met schaal- en schelpdieren (35 minuten)	€ 23,50
Bouillabaisse gevuld met schaal- en schelpdieren	€ 24,50
Pasta gerookte zalm Met room, haricots verts en groenten	€ 20,50
Zeeuwse mosselen (seizoen) gekookt of gewokt	€ 24,50
Nova Scotia Kreeft Gekookt of gebakken of gegratineerd, geserveerd met huisgemaakte mayonaise	dagprijs

Bergsdiep plateau

DIVERSE WARME EN KOUDE

SCHAAL- & SCHELPDIEREN €29.95 P.P.

SPECIALITEITEN VIS

Zeebaars a la sal Zeebaars, zoutkorst, citroen (35 minuten)	€ 23,00
Zalm moot uit de oven met mozzarella, pesto en haricots verts en broccoli	€ 23,00
Vispotje uit de oven gevuld met scampi’s, verschillende vissoorten en kaas	€ 22,00
Tonijn filet met taugé, paksoi, wakame en sojasaus	€ 24,50
Dorade filet met kruidenrisotto en mosseltjes	€ 23,00
Kabeljauw filet met witte wijn saus en kokkeltjes van het wad	€ 23,00
Tarbot met kreeftensaus en hollandse garnalen	dagprijs
Trio van vis zalm, doradefilet, sliptong op een bedje van groenten	€ 25,50

VIS NATUREL

Onze naturel vis wordt gebakken en geserveerd met friet en groenten.	
Zalm moot	€ 21,50
Kabeljauw filet	€ 21,50
Tonijn filet	€ 22,50
Sliptong	€ 23,50
Zeetong	dagprijs
Dorade filet	€ 21,00
Tarbot	dagprijs
Vangst van de dag <i>(vraag ernaar bij onze bediening)</i>	dagprijs

VLEES

Biefstuk met seizoensgroenten en pepersaus	€ 22,50
Varkenshaas met een saus van paddenstoelen	€ 20,50

SUPPLEMENTEN

Extra saus Keuze uit kreeft, dille of remoulade	€ 1,00
Mayonaise	€ 0,50
Brood met smeersels	€ 3,50
Friet	€ 2,00
Aardappelkroketjes	€ 2,50
Salade (per persoon)	€ 2,50
Warme groenten (van het seizoen)	€ 4,50

DESSERTS

Crème brûlée met een bolletje vanille-ijs	€ 7,50
Carpaccio van ananas met Malibu-crème en vanille-ijs	€ 6,50
Trio van chocolade brownie, mousse en ijs	€ 8,50
Dame blanche met huisgemaakte chocoladesaus	€ 7,00
Aardbeien romanoff meringue en mousse van aardbeien	€ 8,50
Parfait van aardbeien met chocolademousse	€ 8,00
Koffie compleet kop koffie, bolletje vanille-ijs, zoetigheidje, toef slagroom en een likeurtje (Zeeuwse babbelaar)	€ 8,50
Kaasplankje 5 soorten kaas, compote en vijgen noten brood	€ 12,50