



# RESTAURANTS

# HOTEL DE BILDERBERG

[Hotel De Bilderberg](#) | Utrechtseweg 261, 6862 AK Oosterbeek

+31 (0)26 339 63 33 | [bilderberg@bilderberg.nl](mailto:bilderberg@bilderberg.nl)

Omdat wij graag al onze gasten willen laten genieten, vinden wij het belangrijk om rekening te houden met eventuele dieetwensen. Wanneer u deze vooraf aan ons kenbaar maakt, zorgen wij voor een onvergetelijk verblijf. Geniet van een overheerlijk avond in één van onze restaurants. Op afstand maar nog altijd gastvrij.

## Julia's Kitchen

Geniet van de Frans Amerikaanse keuken met een knipoog naar de fifties. De ingrediënten die gebruikt worden zijn afkomstig van lokale leveranciers met passie voor hun vak.

Julia's Kitchen is geopend voor het ontbijt van 07.00 tot 11.00. Voor het diner kunt u reserveren om 18.00 uur en om 20.00 uur.

## Trattoria Artusi

Beleef de typische sfeer die zo kenmerkend is voor eetgelegenheden in Italië. U herkent de vloer uit de Marken en de wijnkasten uit Toscane. Geniet van smaakvolle gerechten en proef pure Italiaanse wijnen.

Trattoria Artusi is op donderdag, vrijdag en zaterdag geopend voor diner met een vast menu.

## B's Bar

Bij B's Bar kunt u van 12.00 tot 16.00 genieten van een eenvoudige kaart.



JULIA'S KITCHEN

TRATTORIA ARTUSI

B'SKAART

WIJNKAART

# MENUKAART

## JULIA'S KITCHEN

### **Voorgerechten**

#### **Zacht Gegaarde Varkenswang**

gebakken witlof en een krokantje van boerenspek

#### **Carpaccio Artusi**

carpaccio met pijnboompitten

#### **Klassieke Garnalen Cocktail**

Noorse garnalen, ijsbergsla en huisgemaakte cocktailsaus

#### **Salade van Linzen**

little gem, jonge bietjes, en spread van broccoli en hazelnoot 

#### **Thaise Kokos Soep**

met gebakken tempé, diverse groente en bosui 

### **Hoofdgerecht**

#### **Kalfssukade**

zacht gegaarde kalfssukade met saus van rozemarijn


#### **Julia's Steak van de Grill**

met zomerse garnituur en pepersaus

#### **Zalm**

uit de oven met kruidenkorst en saus van witte wijn

#### **Ravioli**

van ricotta, spinazie met Parmezaanse kaas   
en romige saus van tuinkruiden

#### **Wellington**

van jonge groente met paddenstoelen en een saus van tomatomaat 

### **Dessert**

#### **Rabarber**

bramenkruimeltaartje met gember en roomijs van vanille

#### **Panna Cotta**

van boerderijmelk met kokos, witte chocolade en sorbetijs

#### **Red Velvet cake**

heerlijke taart met roomkaas crème

#### **Sorbet Bilderberg**

met diverse soorten ijs en vers fruit



B I L D E R B E R G

# MENUKAART

## TRATTORIA ARTUSI

### Voorgerecht

#### **Vitello Tonnato**

*Steak tartaar van kalfvlees met tonijnmousse en een Mediterrane vinaigrette*

### Hoofgerecht

#### **Diamanthaas**

*Geserveerd met een jus van truffel op een stampot van rucola*

### Dessert

#### **Tiramisu Artusi**

*Italiaanse klassieker met een creme van mascarpone*

*3 gangen 42,50*

***Kaasplankje van Betty 5,-***

**U kunt het menu ook uitbreiden met:**

**Soep van artisjok 4 gangen 47,50**

*met een groene salsa van oregano en Parmazaanse kaas*

**Ravioli 5 gangen 52,50**

*huisgemaakte ravioli's met paddenstoelen en ricotta met een saus van Taleggio*

*We stellen het erg op prijs wanneer dieetwensen en/of allergieën van te voren worden doorgegeven.*



B I L D E R B E R G

# B'SKAART

**B'S BAR**

(Van 12.00 tot 16.00 uur)

**Salade du jour vis / vlees / vega 13.50**

*Lekkere groene salade met tomaat, komkommer, paprika, gegrilde groente vers geraspte Parmezaan en broodcroutons verkrijgbaar met warm gerookte zalm, gerookte kipfilet of geitenkaas.*

*Geserveerd met brood en boter.*

**Foccacia Caprese 9.75**

*Tomaat, rucola, mozzarella de buffel en pesto*

**Angus Beef Burger 17.50**

*hamburger met rode ui compote, little gem, krokante spekjes, kaas en spiegelei.*

*Met huisgemaakte friet en mayonaise.*

**Pomodori soep 6.50**

*met brood en boter*

**Pasta a la Norma 15.50**

*Verse pasta met mediterrane groente, ricotta, tomaten saus en vers geraspte Parmezaan*

*brood en pesto*

**Tosti classic 5.50**

*ham, kaas*

**Broodje voor de kinderen 4.50**

*smeerleverworst, pindakaas, chocopasta, ham of kaas*



B I L D E R B E R G

**Bitterballen per st 1.00**

*met mosterd*

**Plank voor twee 19.50 (2 personen)**

*Goed gevulde borrelplank met oude kaas*

*boeren worst van Nice to Meat en Parmaham*

*rolletjes van komkommer en zalm met kruidenspread*

*lekkere tomaten pesto en mozzarellaspies*

*muhammara met huisgemaakte wrap puntjes*

**Gebak 3.85**

*Warm appelkruimel taart (bereiding 10 min )*

*met of zonder slagroom*



B I L D E R B E R G

# WIJNKAART

## WITTE WIJN

	Per glas	Per fles
<b>Spanje/La Mancha/Sedosa</b>		
Verdejo-Sauvignon-Viura	€ 4,75	€ 27,50
<b>Duitsland/Nahe/Von der Leyen</b>		
Riesling, Rivaner, Müller-Thurgau	€ 4,75	€ 27,50
<b>Italië/Marken/Azienda Agricola Vignamoto</b>		
Verdicchio	€ 6,00	€ 35,00
<b>Frankrijk/Languedoc/Dom. Des Lauriers</b>		
Picpoul	€ 6,00	€ 35,00
<b>Frankrijk/Languedoc/la Grande Merveille</b>		
Chardonnay	€ 6,00	€ 35,00
<b>Oostenrijk/Kamptal/Kurt Angerer</b>		
Grüner Veltliner	€ 6,00	€ 35,00

## RODE WIJN

<b>Frankrijk/Languedoc-Roussilon/Les vigneron Catalans</b>		
Merlot	€ 4,75	€ 27,50
<b>Frankrijk/Languedoc/Beaurempart</b>		
Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 6,00	€ 35,00
<b>Italië/Puglia/Masseria Tagaro</b>		
Primitivo	€ 8,50	€ 48,50
<b>Spanje/Rioja/Bodega Rioja Vega</b>		
Tempranillo, Granacha, Mazuelo	€ 6,50	€ 37,50
<b>Argentinië/Mendoza/Bodegas Bianchi</b>		
Malbec	€ 6,75	€ 38,00
<b>Italië/Piëmonte/Luigi Einaudi</b>		
Barbera	€ 8,50	€ 48,50



B I L D E R B E R G

**Per glas**

**Per fles**

**ROSÉ**

**Frankrijk/Sud-Ouest/Masan Rosé**

Cinsault

€ 4,75

€ 27,50

**MOUSSEREND**

**Italië/Veneto/La Tordera**

Glera Prosecco

€ 6,25

€ 38,50

**Frankrijk/Champagne/André Clouet Grand Cru Brut**

Pinot Noir

€ 11,50

€ 72,50

**Frankrijk/Rhône/Jaillance Prestige Brut**

Chardonnay

€ 7,25

€ 42,50