



Rheezer Bistro

Herzlich willkommen

Wir freuen uns, Sie im Rheezer Bistro begrüßen zu dürfen. Das Rheezer Bistro besteht seit dem Jahr 2000. Ein verstecktes Juwel, idyllisch im hinteren Teil des Bauernhauses gelegen, mit eigenem Innenhof. Genießen Sie die charmante, intime Atmosphäre unter den hohen Gewölben – einladend und stilvoll. Unser engagiertes Team freut sich darauf, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten.

- Enrico und Margé Hans -

Unser Küchenchef stellt sich vor:

Mein Name ist Nick van Swaal und seit 2021 bin ich stolzer Küchenchef des Rheezer Bistros. Kochen ist seit über 20 Jahren meine große Leidenschaft, geboren aus meiner Liebe zu gutem Essen. Ich liebe Gerichte, bei denen die Zutaten voll zur Geltung kommen. Wann immer möglich, verwende ich frische, regionale Produkte. Denn gute

Dinge müssen nicht von weit her kommen. Mein Kochstil ist eine Mischung aus klassischen Gerichten, Einflüssen aus anderen Ländern und

einer Prise Vechtdal.

Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Aufenthalt im Rheezer Bistro.

Lassen Sie sich vom Küchenchef mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten überraschen.

		Menu	Wein	All-in p.p.
Eiche	3 Gänge	49	24	90
Holunder	4 Gänge	59	32	108
Heidekraut	5 Gänge	69	40	127
Tannenzapfen	6 Gänge	79	48	146
Moos (inkl. Käse)	7 Gänge	89	56	161

All-in is:

Menü, Aperitif, Weinauswahl, Wasser, Kaffee/Tee und Süßigkeiten



Rheezer Bistro

À la carte

AUSTERN

Variierendes Angebot aus unserem Homarium **3/4/5**

Serviert mit:

- Gurke - Vinaigrette - Dill Öl
- Champagner - Vinaigrette - Kaviar
- Himbeere - Vinaigrette - Schalotten

Pata negra - gegrillte Brioche - Balsamic **7**

VORSPEISEN

Rindfleisch - Carpaccio **18**

Trüffel - Rucola - Pinienkerne - Old Amsterdam

Forelle **18**

Langsum gegart - Spargel - Eiersalat - Kaviar - Sellerie

Lachs - Aal **20**

Geräuchert - Spargel - Gurke - Zwiebel - Meerrettich

Vitello Tonnato 'deluxe' **20**

Thunfisch Tartar - Kalbsbraten - Wachtelei - Honigtomate

WARME VORSPEISEN / ZWEITE VORSPREISE

Langoustine **20**

Bisque - Safran - Vanille - Honig - Tomate - Spargel - Mais



Rheezer Bistro

HUMMER (HAUPTGERICHT)

Halber Hummer 34

Ganzer Hummer 500-600 45

Surf & Turf 45

Serviert mit Maisrippchen, Kartoffeln, Zucchini, grünem Spargel und Bisque

HAUPTGERICHTE

Lamm 40

3 Zubereitungen - Lende - Schmorbraten - Seezunge -
Frühlingsgemüse

Rindfleisch - Tournedos 39

Karotten - Zuckerschoten - Spargel - Pommes gâteau

Dry-Aged Ribeye 42

Spargel - Pommes gâteau - Mais - Madeira

Heilbutt 44

Rote Bete - Bisque - Miso - Bimi - Spargel

Spargel

- **Schinken** 32

- **Räucherlachs** 38

- **Halber Hummer** 42

- Ernie's Spargel - pochiertes Ei - Kerbel - Kartoffeln -
Sauce Hollandaise

Extra:

Pommes Frites 4



Rheezer Bistro

VEGETARISCHES MENÜ – oder kann auch separat bestellt werden

3 Gänge	48	5 Gänge	68	7 Gänge	88
4 Gänge	58	6 Gänge	78		

Spargel (kalte Vorspeise)

Wachtelei – Sellerie – Grapefruit

Grüne Bohne

Kartoffel – Noilly Prat – Traube
Zuckerschote – Vechtdal ei

Rote Bete

Bimi – Miso – Zucchini – XO

Agnolotti

Bärlauch – Shiitake

Spargel

Karotte –

Passionsfrucht

Weißer Schokolade –
Mango

DESSERT

Crème Brûlée

12

Klassiker der französischen Küche – Vanille

Chai Latte Matcha

13

Ingwer – Gewürze – Milch – Erdbeere

Passionsfrucht

13

Mango – weißer Schokolade

Käse

15

Auswahl von De Kaashelden – Blaubeere – De Bessentuin

Kaffee oder Tee

9

serviert mit hausgemachten Süßigkeiten