



# 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.**

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

**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**

Klassiker der französischen Küche - Vanille

12

**Chai Latte Matcha**

Ingwer - Gewürze - Milch - Erdbeere

13

**Passionsfrucht**

Mango - weiße Schokolade

13

**Käse**

Auswahl von De Kaashelden - Blaubeere - De Bessentuin

15

**Kaffee oder Tee**

serviert mit hausgemachten Süßigkeiten

9