



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
Eiche	3 Gänge	55	24
Holunder	4 Gänge	65	32
Heidekraut	5 Gänge	75	40
Tannenzapfen	6 Gänge	85	48
Moos (inkl. Käse)	7 Gänge	95	56



À la carte

AUSTERN

Rheezer Bistro

Variierendes Angebot aus unserem Homarium

Serviert mit:

- weiße Sojasauce und Mirin
- Kimchi - Sesam - pikant
- Himbeer-Vinaigrette - Schalotte
-

Pata negra - gegrillte Brioche - Balsamic 8

VORSPEISEN

Rind - carpaccio 20

Trüffel - Rucola - Pinienkerne - Old Amsterdam Käse

Lachs 20

Rote Bete - Gurke - Amsterdamer Zwiebel - Dill

Flusskrebs 20

Geräucherter Aal - Apfel - Meerrettich - Grapefruit - Kaviar

Entenleber & Iberico 20

Terrine - Iberico-Schwein - Pflaumenkompott - Kräutersalat

WARME VORSPEISEN / ZWEITE VORSPREISE

Jakobsmuschel 22

Trüffel - Knollensellerie - Pilze

Bisque 22

Hummersuppe - Garnelen - Tomate - Brioche



Rheezer Bistro

HUMMER (HAUPTGERICHT)

Halber Hummer	38
Ganzer Hummer 500-600	54
Surf & Turf	54
Kartoffel - Mais - Bimi - Bundmöhren - Bisque	

HAUPTGERICHTE

Wachtel	39
Kokosnuss - Hoisin - Pak Choi - Shiitake	
Rinderfilet	42
Mais - Broccolini - Babykarotten - Knoblauchjus	
Seezunge	59
à La Meunière - Gemüse - Kartoffel	
Zander	45
Beurre blanc - Pommes Dauphine - Broccolini - Mais	
Scholle	39
Zucchini - Knollensellerie - Trüffel - Pilze	
Extra:	
Pommes Frites	4



Rheezer Bistro

VEGETARISCHES MENÜ - oder kann auch separat bestellt werden

3 Gänge	52	5 Gänge	72	7 Gänge	92
4 Gänge	62	6 Gänge	82		

Rote Bete

Couscous - Meerrettich - Avocado

Mais

Kokosnuss - Arancini - Pak Choi
- Shiitake

Patisson

Trüffel - Pilze - Knollensellerie

Pilz

Ras el-Hanout - rote Zwiebel -
Labneh - Blumenkohl

Pommes Dauphine

Broccolini - Bundmöhren -
vegetarischer Jus

Haselnuss - Birne

Karamell - Kaffee

DESSERT

Crème brûlée

15

Klassiker der französischen Küche mit Vanille und Sommerfrüchten.

Birne - Haselnuss

15

Pochierte Birne - Haselnussparfait - Karamell

Moelleux blanc

15

Warmer Schokoladenkuchen - Zimt - Passionsfrucht - Ananas

Käse

15

Auswahl von De Kaashelden - Beerengarten.

Kaffee-/Tee-Dessert

10

Hausgemachte Friandises.