



Rheezer Bistro

Herzlich willkommen im Rheezer Bistro! Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Das Rheezer Bistro besteht seit dem Jahr 2000. Ein verstecktes Juwel im hinteren Teil des Bauernhofs, mit einem privaten Garten.

Eine liebevolle, intime Atmosphäre, gastfreundlich und stilvoll. Unser Fahrerteam freut sich darauf, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

„Das Rheezer Bistro - vielleicht das bestgehütete Geheimnis der Region.“

Menu

Lassen Sie sich vom Küchenteam überraschen!

	menu		Weinbegleitung	all-inn p.p.
Vlier	3 Gänge	49	21	87
Eiken	4 Gänge	59	28	104
Heide	5 Gänge	69	35	122
Dennenappel	6 Gänge	79	42	140
Mos (incl. cheese)	7 Gänge	89	49	154

All-inn is:

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

À la carte

Austern

Variierendes Angebot aus unserem Homarium

Serviert mit:

- Gurke - vinaigrette - dill öl
- Champagner - vinaigrette - Kaviar
- Himbeere - vinaigrette - Schalotters

Pata negra - gegrillte brioch - 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 - Meerretich

Vitello Tonnato 'deluxe' 20

Thunfisch Tatar - Kalbsraten - Wachtelei - Honigtomate

Warme Vorspeisen / Zweite Vorspeise

Langoustine 20

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

Hummer (Hauptgericht)

Halber Hummer 34

Ganzer Hummer 500-600 45

Surf & Turf 45

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



Rheezer Bistro

Main course

Lamm	40	
3 Zubereitungen - Lende - Schmorbraten - Seezunge - Frühlingsgemüse		
Rindfleisch - Tournedos	39	
Karotten - Zucherschoten - Spargel - Pommes gâteau		
Dry-Aged Ribeye	42	Supplement:
		- Pommes 4
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

Vegetarisches Menü - oder kann 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

Rote Bete

bimi - Miso - Zucchini - XO

Agnolotti

Bärlauch - Shiitake

Spargel

Karotte - Zuckerschote - Vechtdal ei

Passionsfrucht

Weißer Schokolade - Mango

Dessert

Crème Brûlée	12
Klassiker der französischen Küche - Vanille	
Chai Latte Matcha	13
Ingwer - Gewürze - Milch - Erdbeere	
Passionsfrucht	13
Mango - weiße Schokolade	
Käse	15
Auswahl aus De Kaashelden - Blaubeere - De Bessentuin	
Kaffee oder Tee	9
serviert mit hausgemachten Süßigkeiten	