



# Rheezer Bistro

## **Welcome**

Welcome to the Rheezer Bistro, it is lovely to have you here. The Rheezer Bistro has existed since the year 2000. A hidden gem, situated at the back of the farmhouse, with its own private courtyard. A delightful, intimate atmosphere under the vaulted ceilings, welcoming and stylish. Our dedicated team is ready to provide you with an unforgettable experience.

- Enrico and Margé Hans -

## **Our chef introduces himself**

My name is Nick van Swaal and since 2021 I have been the proud head chef of the Rheezer Bistro. Cooking has been my great passion for over 20 years, born from my love of food. I love dishes where the ingredients really come into their own. Wherever possible, I always work with local, fresh products. After all, good things don't have to come from far away. My cooking style is a mix of classic dishes, influences from other countries, and a touch of the Vechtdal.

I wish you a wonderful time at the Rheezer Bistro.

---

## **Let the Chef surprise you with their culinary delights.**

|                  | <b>menu</b> | <b>wine</b> |
|------------------|-------------|-------------|
| <b>2 courses</b> | <b>44</b>   | <b>14</b>   |
| <b>3 courses</b> | <b>49</b>   | <b>21</b>   |
| <b>4 courses</b> | <b>59</b>   | <b>28</b>   |



# Rheezer Bistro

## **LUNCH - ENGLISH**

|   |    |
|---|----|
| Langoustine salad – tomato – mozzarella – salad                                   | 20 |
| Curry soup – dumplings – coconut – spring onion                                   | 8  |
| Truffle croquettes with truffle mayonnaise  | 10 |
| Shrimp croquettes with aioli, 6 pieces  | 10 |
| Steak with gravy and bread  | 34 |
| Tournedos with vegetables and Madeira gravy                                       | 38 |
| Clubsandwich carpaccio with fries   | 16 |
| Focaccia spianata romata – from the oven –<br>tomato – mozzarella - pesto         | 12 |
| Bagel smoked salmon – cream cheese – chives -<br>lettuce - cucumber               | 16 |
| Brioche Pata Negra Ham –<br>Iberico – aged 24 months - arugula – apple – balsamic | 18 |
| Brioche pulled duck -   | 18 |
| Cath of the day - Fish  | 27 |
| Loaded fries – Parmesan – truffle - onion   | 7  |
| Fresh fries – with homemade mayonaise   | 4  |



# 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 Decken – 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>2 gänge</b> | <b>44</b>   | <b>14</b>   |
| <b>3 gänge</b> | <b>49</b>   | <b>21</b>   |
| <b>4 gänge</b> | <b>59</b>   | <b>28</b>   |



# Rheezer Bistro

## **LUNCH – DEUTSCH**

|   |    |
|---|----|
| Langustinen Salat - Tomaten – Mozzarella  | 20 |
| Currysuppe – Teigtaschen – kokosnuss – zweibeln   | 8  |
| Trüffelkroketten mit Trüffelmayonnaise, 6 Stück   | 10 |
| Garnelenkroketten mit Aioli, 6 Stück  | 10 |
| Steak mit Soße und Brot   | 34 |
| Tournedos mit Gemüse und Madeirasauce   | 38 |
| Club Sandwich Carpaccio mit Pommes frites   | 16 |
| Focaccia spianata romana aus dem Ofen - Tomate –<br>Mozzarella – Pesto                    | 12 |
| Bagel mit lachs - frischkäse - Schnittlauch – Gurke                                       | 16 |
| Brioche Pata Negra Schniken -<br>Iberico – 24 Monate gereift – Rucola – Apfel – Balsamico | 18 |
| Brioche Pulled duck – hoisin – gurken – kimchi  | 18 |
| Fisch des Tages   | 27 |
| Loaded Fries - Parmesankäse – trüfflemayonnaise   | 7  |
| Pommes frites mit hausgemachter mayonnaise  | 4  |