



# 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>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 – Zwiebeln	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 – Mozzarella – Pesto	12
Bagel mit Lachs - Frischkäse - Schnittlauch – Gurke	16
Brioche Pata Negra Schinken - 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