

WELKOM

Welkom in de Rheezer Bistro, fijn dat u er bent.

De Rheezer Bistro bestaat sinds het jaar 2000. Een verborgen parel, gelegen aan de achterkant van de boerderij, met een eigen besloten binnentuin. Een heerlijke, intieme sfeer onder de gewelven, gastvrij en stijlvol. Ons gedreven team staat klaar om u een onvergetelijke ervaring te bezorgen.

Enrico en Margé Hans



ONZE CHEF STELT ZICH VOOR

Mijn naam is Nick van Swaal en sinds 2021 ben ik trotse chefkok van de Rheezer Bistro. Koken is mijn grote passie, al ruim 20 jaar, ontstaan uit mijn liefde voor eten. Ik houd van gerechten waarin de producten goed tot zijn recht komen. Waar kan, werk ik altijd met lokale, verse producten. Wat goed is hoeft namelijk niet van ver te komen. Mijn kookstijl is een mix van klassieke gerechten, invloeden uit andere landen en een vleugje Vechtdal. ik wens u een heerlijk vertoeven in de Rheezer Bistro.

CHEF'S MENU

LAAT U CULINAIR VERRASSEN DOOR DE KEUKENBRIGADE

		MENU	WIJN-ARR	ALL-INN P.P.
EIKEN	3 GANGEN	47	21	85
VLIER	4 GANGEN	57	28	102
HEIDE	5 GANGEN	67	35	120
DENNENAPPEL	6 GANGEN	77	42	138
MOS (INCL. KAAS)	7 GANGEN	87	49	152

ALL-INN IS INCLUSIEF:

MENU - APERITIEF - WIJN ARRANGEMENT - TAFELWATER - KOFFIE/THEE EN FRIANDISES



WIJNMOMENT

In onze wijnkelder liggen vele soorten wijnen uit verschillende prachtige wijnlanden, zorgvuldig uitgekozen door gastvrouw Daniëlle Schouwstra. Als wijnliefhebbers presenteren wij dan ook met trots onze uitgebreide wijnkaart. U kunt zich ook laten verrassen met een bijpassende wijn bij uw gerecht. Dit kan per glas of bij het aantal gangen dat u kiest, voor zowel het Chef's menu als het à la carte. Geniet van elk wijnmoment.

6- GANGEN	42	4- GANGEN	28
5- GANGEN	35	3- GANGEN	21



HOMARIUM

-OESTERS-

- OESTERS BIJ HET APERITIEF OF ALS VOORGERECHT

- VRAAG NAAR WISSELEND AANBOD UIT ONS HOMARIUM

GESERVEERD MET:

- SOJA - MIRIN - LIMOEN
- KIMCHI - SESAM - SEREH
- FRAMBOOS - VINAIGRETTE - SJALOT



APERITIEF - VAN 'T LAND

KAVIAAR BAERII UIT NEDERLAND 42
20 GRAM - SIBERISCHE STEUR - AARDAPPEL
BIESLOOK - CRÈME FRAICHE

PATA NEGRA 5
CEBO 24 MND GERIJPT - GEGRILDE BRIOCHE - BALSAMICO

-KREEFT*-

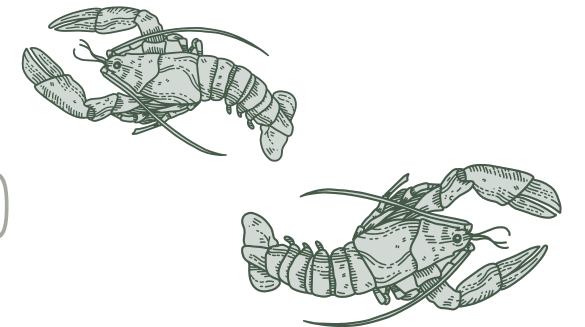
HALVE KREEFT 30

HELE KREEFT 500-600 45

SURF EN TURF 45
(HALVE KREEFT & HALVE TOURNEDOS)

GESERVEERD MET BIJPASSENDE GARNITUREN

*DE KREEFT WORDT UIT DE SCHAAL GESERVEERD



À LA CARTE

-VOORGERECHT-

ZALM

DOPERWT – GRAPEFRUIT – UI – KWARTEL EI

17

PALING

SHISO – DESEM – RADIJS – GEROOKTE PALING

17

RUND

CARPACCIO – TRUFFEL – RUCOLA – PIJNBOOMPITTEN – OLD AMSTERDAM
SUPPLEMENT VERSE TRUFFEL

17

6

HOEN – EENDENLEVER

RABARBER – RAZ EL HANOUT – KERVEL

15

HOLLANDSE GARNAAL

COCKTAIL 20 – WITLOF – APPEL – BIESLOOK

15

-WARM VOORGERECHT·TUSSENGERECHT-

BISQUE

KREEFTENSOEP – TOMAAT – PREI – HOLLANDSE GARNAAL

15

COQUILLE

DASHI – SUGAR SNAP – BATAAT – WORTEL

17



À LA CARTE

-HOOFDGERECHT-

KALF

WANG – GESTOOFD – TUINBONEN – AARDAPPEL – MELOESUI

36

TOURNEDOS

POMMES DAUPHINE – CANTHARELLEN – BATAAT – BORDELAISE

38

LAM

NEKFILET – ZACHT GEGAARD – COUSCOUS – SPINAZIE

32

SNOEKBAARS

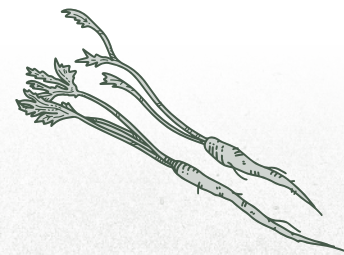
UIT DE VECHT – ZOMERTRUFFEL – BOTERBONEN – POMMES DAUPHINE

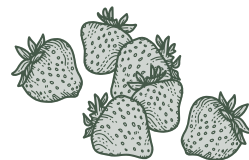
38

GRIET – GAMBA'S 8/12

TOMAAAT – COURGETTE – OLIJF – BEURRE BLANC

42





DWARS DOOR DE TUIN

VEGETARISCH MENU - OF LOS TE BESTELLEN

3 GANGEN	44	5 GANGEN	64
4 GANGEN	54	6 GANGEN	74

WATERMELOEN

DRY AGE WATERMELOEN – BURRATA – IJSBERGSLA

TOMAAAT

COEUR DE BOEUF – OLIJF – SPINAZIE

VICHYSOISSE

AARDAPPELSOEP – PREI – KAVIAAR

KNOLSELDERIJ

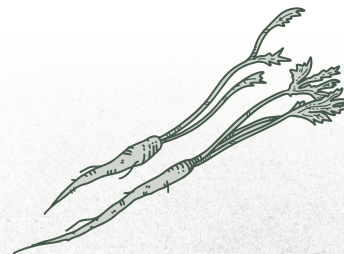
PASTRAMI – SNIJBOON – XO SAUS

COURGETTE FLEUR

GEVULDE COURGETTEBLOEM – ZOMERGROENTEN – TRUFFEL

PERZIK

BELLINI – CANTUCCINI – AMARENE



À LA CARTE

-NAGERECHTEN-

CREME BRULEE

TONKABOON – ROODFRUIT – CHANTILLY

12

FRAMBOOS

TARTELETTE – AMANDELSPIJS – WITTE CHOCOLADE – VLIERBLOESEM

12

PERZIK

BELLINI – CANTUCCINI – AMARENE – SINAASAPPEL – MERINGUE

12

KAAS

SELECTIE VAN DE KAASHULDEN – BESENTUIN

15

KOFFIE/THEE DESSERT

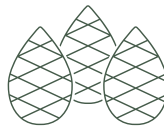
HUISGEMAAKTE FRIANDISES

7



HUISLEVERANCIERS

- Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij
- Batembio
- De Bessentuin
- Erve Vechtdal Vechtdal Rund
- Gino Da Dappo
- Heileuver kaas
- De Kaashelden
- Ernie van de Kolk asperge en fruit
- Eerlijk Rund Meilink
- Mommeriete
- Shi-i-Takes van Menno
- Siss & Bro Bakery
- Somerwende theeplantage
- Slatman bakkerij
- Valderrama Olijfolie
- Vechtdal Honing
- Van der Veen – Eitjes uit het Vechtdal
- Veltman vis
- De Waard zuivel



Terras met kruidentuin

Zodra het weer het toelaat kunt u heerlijk ontspannen op het beschutte lounge terras bij de kruidentuin. Niet alleen biedt de kruidentuin geurige en smaakvolle kruiden voor de keukenbrigade, maar ook verschillende variaties aan groenten worden verwerkt in de gerechten op uw bord.

Private Dining Wijnkelder

Geniet van een intieme privé dining ervaring in onze prachtige wijnkelder.

U kunt hier terecht met een gezelschap van ongeveer 20 personen, of u nu iets feestelijks te vieren heeft of een zakelijk overleg heeft – alles kan in onze fijne, gezellige en besloten ruimte. U krijgt van bovenaf op de wijnkelder een uniek uitzicht.

