

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	49	24	90
VLIER	4 GANGEN	59	32	108
HEIDE	5 GANGEN	69	40	127
DENNENAPPEL	6 GANGEN	79	48	146
MOS (INCL. KAAS)	7 GANGEN	89	56	161

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.

3- GANGEN	21	5- GANGEN	35	7- GANGEN	49
4- GANGEN	28	6- GANGEN	42		

Liever alcoholvrij? Wij serveren ook een bijpassend arrangement met verfijnde sappen en alcoholvrije dranken.



HOMARIUM

-OESTERS-

- OESTERS BIJ UW APERITIEF OF ALS VOORGERECHT 3/4/5

- VRAAG NAAR WISSELEND AANBOD UIT ONS HOMARIUM

GESERVEERD MET:

- KOMKOMMER - VINAIGRETTE - DILLE OLIE
- CHAMPAGNE - VINAIGRETTE - KAVIAAR
- FRAMBOOS - VINAIGRETTE - SJALOT



APERITIEF - VAN 'T LAND

PATA NEGRA

CEBO 24 MND GERIJPT - GEGRILDE BRIOCHE - BALSAMICO

7

-KREEFT*-

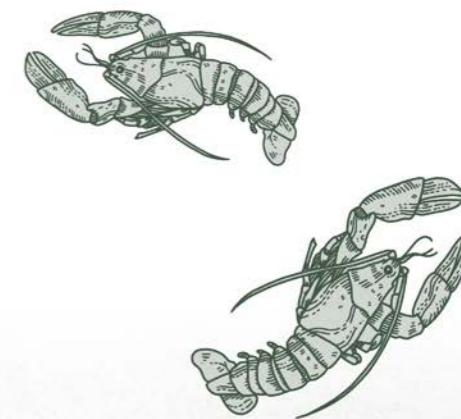
HALVE KREEFT 36
HELE KREEFT 500-600 48

SURF EN TURF 48
(HALVE KREEFT & HALVE TOURNEDOS)

GESERVEERD MET:

CORN RIBS - AARDAPPEL - COURGETTE
GROENE ASPERGE - BISQUE

*DE KREEFT WORDT UIT DE SCHAAL GESERVEERD



À LA CARTE

-VOORGERECHT-

RUND 18
CARPACCIO – TRUFFEL – RUCOLA – PIJNBOOMPITTEN – OLD AMSTERDAM

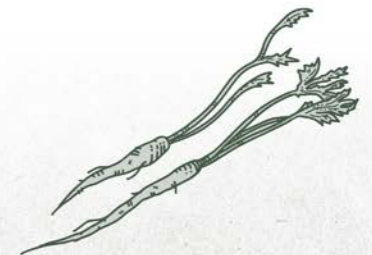
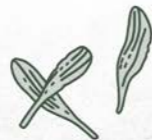
FOREL 18
ZACHT GEGAARD – ASPERGE – EIERSALADE – KAVIAAR – BLEEKSELDERIJ

ZALM – PALING 20
GEROOKT – ASPERGE – KOMKOMMER – AMSTERDAMSE UI – MIERIKSWORTEL

VITELLO TONNATO "DELUXE" 20
TONIJN TARTAAR – KALFSROSBIEF – KWARTELEI – HONINGTOMAAT

-WARM VOORGERECHT·TUSSENGERECHT-

LANGOUSTINE 20
BISQUE – SAFFRAAN – VANILLE – HONINGTOMAAT – ASPERGE – MAIS



À LA CARTE

-HOOFDGERECHT-

LAM 40
3 BEREIDINGEN – RUGFILET – STOVERIJ – TONG – VOORJAARSGROENTJES

TOURNEDOS 39
BOSPEEN – SUGAR SNAP – ASPERGE – POMMES GÂTEAU

DRY-AGE RIBEYE 42
ASPERGE – POMMES GÂTEAU – MAIS – MADEIRA

HEILBOT 44
BIET – BISQUE – MISO – BIMBI – ASPERGE

FRIET – HUISGEMAAKTE MAYONAISE 4

ASPERGES
- HAM 32
- GEROOKTE ZALM 38
- HALVE KREEFT 42

ASPERGES VAN ERNIE – GEPOCHEERD EI – KERVEL – KRIEL – HOLLANDAISE



DWARS DOOR DE TUIN

VEGETARISCH MENU - OF LOS TE BESTELLEN

3 GANGEN	48	5 GANGEN	68
4 GANGEN	58	6 GANGEN	78



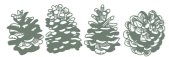
ASPERGE – KWARTEL EI – BLEEKSELDERIJ – GRAPEFRUIT



SNIJBOON – AARDAPPEL – NOILLY PRAT – DRUIF



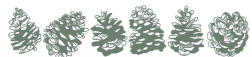
BIETJES – BIMI – MISO – COURGETTE – XO



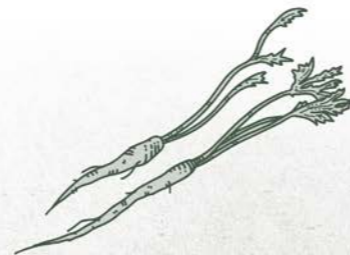
AGNOLOTTI – LAMSOOR – DASLOOK – SHIITAKE



ASPERGE – BOSPEEN – SUGAR SNAP – VECHTDAL EI



PASSIEVRUCHT – WITTE CHOCOLADE – MANGO



À LA CARTE

-NAGERECHTEN-

CREME BRULEE 13
KLASSIEKER UIT DE FRANSE KEUKEN – VANILLE

CHAI LATTE MATCHA 13
GEMBER – SPECERIJEN – LUCHTIGE MELK – AARDBEI

PASSIEVRUCHT 13
MANGO – WITTE CHOCOLADE – VANILLE

KAAS 15
SELECTIE VAN DE KAASHULDEN – BESENTUIN

KOFFIE/THEE DESSERT 10
HUISGEMAAKTE FRIANDISES

HUISLEVERANCIERS

- Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij
- Batembio
- Berghorst wijnen
- De Bessentuin
- Erve Vechtdal Vechtdal Rund
- Future Farm - Boer Back
- Gino Da Dappo
- Heileuver kaas
- De Kaashelden
- Ernie van de Kolk asperge en fruit
- Mommeriete
- Ovino
- Siss & Bro Bakery
- Somerwende theeplantage
- Slatman bakkerij
- Tuinderij Aan 't Zandeinde
- Valderrama Olijfolie
- Vechtdal Honing
- Van der Veen - Eitjes uit het Vechtdal
- Veltman vis
- Vuurzee, De Goede & de Stoute
- De Waard zuivel
- Wijnimport Bart J.



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.

