

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 | CLARA MENU

		MENU	WIJN-ARR.	ALL-INN P.P.
VLIER	4 GANGEN	59	32	108
HEIDE	5 GANGEN	69	40	127
DENNENAPPEL	6 GANGEN	79	4	146
MOS (INCL KAAS)	7 GANGEN	89	56	161

ALL-INN IS INCL. APERITIEF, WIJN ARRANGEMENT, WATER, KOFFIE EN FRIANDISES

*
SALM TE STOVEN – LABBARDAAAN SAUCE

**
SNOEK MET JONGE ERTEN – ESPERGIES – DRUIVEN

KABELJOUW – KRABBen – ARTICHOKEN – ESPERGIES

DUIF GEVULD – BOFFERT – KRUISBESSEN – APPEL – BARBARIS

EEN GEREKT VAN KALFSVLEES – POSTEILEIN – ROZEMARIJN

BLAMANGE – PITACHESPAP – MORELLEN – MARSEPAIN

Ter ere van ons kookboek dat wij uitgebracht hebben samen met stichting Historische projecten Hardenberg over Clara Feyoena serveren wij tot en met 30 juni het Clara menu. Alle gerechten zijn geïnspireerd op de recepten uit het kookboek van Clara Feyoena en bereid in de geest van haar kookwijze. De gerechten uit het menu zijn bovendien terug te vinden in het kookboek van Clara Feyoena, dat wij op 7 juni jongstleden hebben uitgebracht.



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

HOMARIUM

-OESTERS-

- OESTERS BIJ JE APERITIEF OF ALS VOORGERECHT 3 OF 4 OF 5

- VRAAG NAAR WISSELEND AANBOD UIT HET 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*-

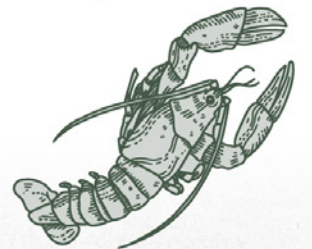
HALVE KREEFT 36
HELE KREEFT 500-600 48

SURF EN TURF 48
(HALVE KREEFT & HALVE TOURNEDOS)

GESERVEERD MET:

- TOMAAT – MAIS – AARDAPPEL

*DE KREEFT WORDT UIT DE SCHAAL GESERVEERD



À LA CARTE

-VOORGERECHT-

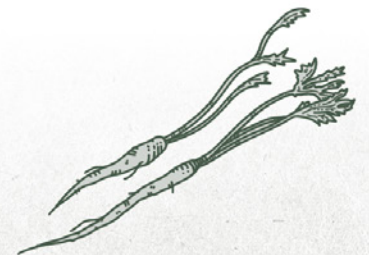
RUND 18
CARPACCIO – TRUFFEL – RUCOLA – PIJNBOOMPITTEN – OLD AMSTERDAM

PALING 18
AUGURK – PEULEN – AVOCADO – MIERIKSWORTEL – DILLE

EENDENLEVER 18
TERRINE – IBERICO VARKEN – PAPRIKAJAM – CHORIZOCRÈME – SWEETPEPPER

-WARM VOORGERECHT·TUSSENGERECHT-

COQUILLE 20
PATÀ NEGRA – HAZELNOOT – BEURRE NOISETTE – BLOEMKOOI



-HOOFDGERECHT-

TOURNEDOS 39
ARANCINI – HONING TOMAAT – BLOEMKOOI – RAZ EL HANOUT – ARTISJOK

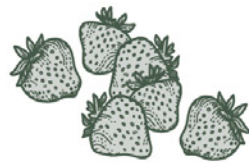
ZEETONG 59
À LA MUNIÈRE – ASPERGE – BEARNAISE – AARDAPPEL – GROENTJES

SNOEKBAARS 39
POMMES FONDANT – PREI – AARDAPPEL – VICHYSOISE – VLIERBLOESEM

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



PEULEN – AUGURK – WASABI – AVOCADO



RODE UI – DOPERWT – ASPERGE – GEITENKAAS



ARTISJOK – TOMAAT – OLIJF – BLOEMKOOL



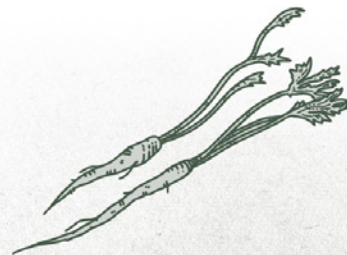
DRY AGE BIET – BLAUWE BES – BOFFERT – APPEL



BOSPEEN – GNOCCHI – SUGAR SNAP



ANANAS – BABA AU AMARETTO – LIMOEN – KWARK – VANILLE



À LA CARTE

-NAGERECHTEN-

CREME BRULEE 13
MET FRAMBOOS – FRAMBOZEN SORBET – WITTE CHOCOLADE – VLIERBLOESEM

ANANAS 13
ANANAS GEGRILD – BABA AU AMARETTO – LIMOEN – KWARK – VANILLE

KAAS 15
SELECTIE VAN DE KAASHULDEN – BESENTUIN

KOFFIE/THEE DESSERT 8
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.



www.rheezerbelten.nl