

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
EIKEN	3 GANGEN	54
VLIER	4 GANGEN	64
HEIDE	5 GANGEN	74
DENNENAPPEL	6 GANGEN	84
MOS (INCL KAAS)	7 GANGEN	94



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	24	5- GANGEN	40	7- GANGEN	56
4- GANGEN	32	6- GANGEN	48		

LIEVER ALCOHOLVRIJ?

Wij serveren ook een bijpassend alcoholvrij arrangement bij uw gerecht met verfijnde sappen en smaakvolle alcoholvrije dranken.



HOMARIUM

-OESTERS-

- OESTERS BIJ UW APERITIEF OF
ALS VOORGERECHT

- VRAAG NAAR WISSELEND AANBOD
UIT ONS HOMARIUM.
PRIJS AFHANKELIJK VAN DE KEUZE

GESERVEERD MET:

- TOMATEN BOUILLON – TOMBERRY
- KIMCHI – SESAM – PITTIG
- FRAMBOOS – VINAIGRETTE – SJALOT



APERITIEF – VAN 'T LAND

PATA NEGRA 8
CEBO 24 MND GERIJPT – GEGRILDE BRIOCHE – BALSAMICO

-KREEFT*-

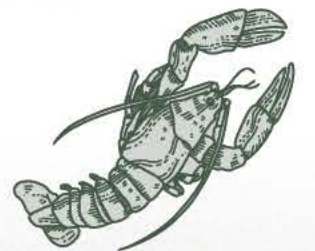
HALVE KREEFT 38
HELE KREEFT 500-600 54

SURF EN TURF 54
(HALVE KREEFT & HALVE TOURNEDOS)

GESERVEERD MET:

AARDAPPEL – BOTERBONEN – MELOESUI – BISQUE

*DE KREEFT WORDT UIT DE SCHAAL GESERVEERD



À LA CARTE

A LA CARTE ETEN IS
MOGELIJK TOT EN
MET 7 PERSONEN

-VOORGERECHT-

RUND 20
CARPACCIO – TRUFFEL – RUCOLA – PIJNBOOMPITTEN – OLD AMSTERDAM

GAMBA 20
ARGENTIJNSE DIEPZEEGARNAAL – IN OLIE GEGAARD – PEULEN – AVOCADO

ZALM 20
NOORDZEEKRAB – WATERMELOEN – KOMKOMMER – KOOLRABI – DASHI

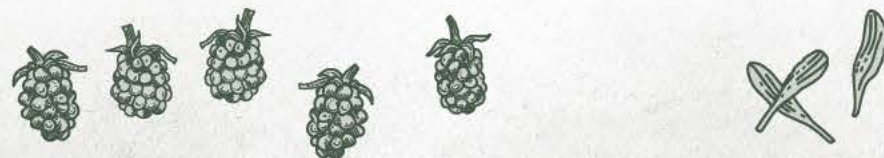
KALF – TARTAAAR 20
KALF – CHIPOTLE – PAPRIKA – SWEET PEPER – BABYMAIS

EENDENLEVER – IBERICO 20
TERRINE – IBERICO VARKEN – APPELCOMPOTE – KRUIDENSLA

-WARM VOORGERECHT·TUSSENGERECHT-

COQUILLE 22
TRUFFEL – TUINBOON – CANTHARELLEN – BROCCOLI

BISQUE 22
KREEFTENSOEP – GARNALEN – TOMAAT – BRIOCHE



À LA CARTE

-HOOFDGERECHT-

KALF 45
KALFSHAAS EN KALFSWANG – ZOMERTRUFFEL – CANTHARELLEN – TUINBONEN

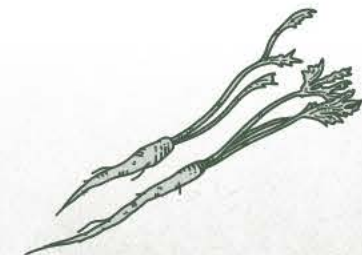
TOURNEDOS 42
BIET – BOTERBOON – MELOESUI – KNOFLOOKJUS

ZEETONG 59
À LA MEUNIÈRE – ZOMERGROENTJES – AARDAPPEL
OP DE GRAAT GEBAKKEN EN GEFILEERD GESERVEERD

TARBOT 48
KROPSLA – AUGURK – ZEEWIER – AARDAPPELWAFEL – DRUIFJES – VENKEL

ZEEBAARS 42
WILDE ZEEBAARS – MEDITERRAANS – TOMAAT – OLIJF – COURGETTE

FRIET 4
HUISGEMAAKTE MAYONAISE





DWARS DOOR DE TUIN

VEGETARISCH MENU - OF LOS TE BESTELLEN

3 GANGEN	49	5 GANGEN	69
4 GANGEN	59	6 GANGEN	79



PEULEN - AVOCADO - AUGURK - GROENE ASPERGE



BURRATA - WATERMELOEN - KOMKOMMER - KOOLRABI



COURGETTE FLEUR - TOMAAT - OLIJF



DRY-AGE BIET - APPEL - KRUISBES - BOFFERT



TRUFFEL - GNOCCHI - ZOMERGROENTJES



PERZIK - RHEEZERTHEE - FRAMBOOS - LAVENDEL - DRAGON

A LA CARTE ETEN IS
MOGELIJK TOT EN
MET 7 PERSONEN

À LA CARTE

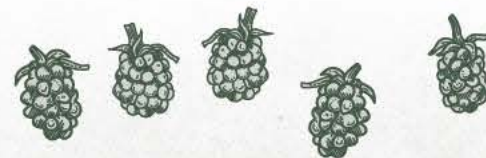
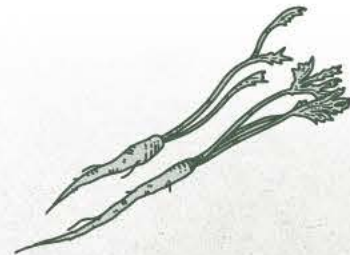
-NAGERECHTEN-

CREME BRULEE 15
KLASSIEKER UIT DE FRANSE KEUKEN - VANILLE - ZOMERFRUIT

PERZIK - RHEEZERTHEE 15
GEPOCHEERDE PERZIK - FRAMBOOS - AMARETTI - LAVENDEL - KAMILLE

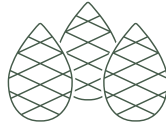
KAAS 15
SELECTIE VAN DE KAASHOLDEN - DE BESSENTUIN

KOFFIE/THEE DESSERT 8
HUISGEMAAKTE FRIANDISES



HUISLEVERANCIERS

- Ambachtelijke Vechtdal Brouwerij
- Batem Bio
- 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
- 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