

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.



LAAT U CULINAIR VERRASSEN DOOR DE KEUKENBRIGADE

	MENU	WIJN-ARRANGEMENT
2 GANGEN	45	16
3 GANGEN	55	24
4 GANGEN	65	32

*ALCOHOLVRIJ ARRANGEMENT OOK MOGELIJK



-LUNCH-



SALADE COQUILLE

21

KROP SLA – COQUILLE – TOMAAT – MOZZARELLA

SALADE GEROOKTE ZALM

19

HUISGEROOKT – VECHTDAL EI – KOMKOMMER



TOM KHA KAI SOEP

11

PAKSOI – SHIITAKE – KORIANDER DUMPLINGS

MET GAMBA'S

14



TRUFFELKROKETJES MET TRUFFELMAYONAISE 6ST.

10

GARNAALKROKETJES MET AIOLI 6ST.

10

RENDANGKROKETJES MET AIOLI 6ST.

10

MET BROOD

12

BIEFSTUK MET BRAADJUS EN BROOD

36

TOURNEDOS

39

MET GROENTJES EN JUS VAN MADEIRA



VEGETARISCH TE BESTELLEN



CLUB CARPACCIO MET FRIET 18

CARPACCIO – TRUFFELMAYONAISE – RUCOLA – PARMEZAAN

SCHIACIATTA SPINATA ROMANA 14

UIT DE OVEN – TOMAAT – MOZZARELLA – SPINATA ROMANA – PESTO

GEROOKTE ZALM OP SCHIACIATTA 16

ROOMKAAS – BIESLOOK – KROPSLA – KOMKOMMER

BRIOCHE PATA NEGRA HAM 21

IBERICO 24 MAAND GERIJPT – RUCOLA – APPEL – BALSAMICO

BRIOCHE PULLED DUCK 19

EENDENBOUT – HOISIN – KOMKOMMER – KIMCHI – KNOFLOOKMAYONAISE

CATCH OF THE DAY – VIS 29

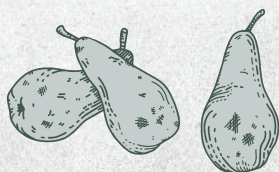


LOADED FRIES – PARMEZAANSE KAAS 8

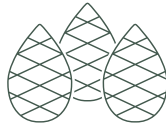
TRUFFELMAYONAISE – BOSUI



VERSE FRIET MET HUISGEMAAKTE MAYONAISE 4



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.



www.rheezerbelten.nl