

WIJNEN

MOUSSERENDE WIJN
per glas

Masachs	8
‘Dignitat’, Cava	
Spanje, Penedès /	
Xarel-lo, Macabeo,	
Parellada	
Piot-Sévillano	15
Frankrijk, Champagne /	
Pinot Meunier,	
Chardonnay, Pinot Noir	

Ruinart	fles 149
‘Blanc de Blancs’	
Avize / Chardonnay	

WITTE WIJN
per glas

Copaboca	6
Spanje, Rueda /	
Verdejo	
Vignerons	7,50
Catalans ‘Rafale’	
Frankrijk, Pays d’Oc /	
Chardonnay	
Calusari	7,50
Roemenië, Transylvanie /	
Sauvignon Blanc	
Terrana	
Italië, Trentino / Alto	7,50
Adige / Pinot Grigio	

BIEREN

ROSÉ WIJN
per glas

Domaine	6
Auriol ‘Belles du Sud’	
Frankrijk, Pays d’Oc /	
Grenache, Syrah	
Domaine	
de La Rouvière	8,75
Frankrijk, Côtes de Provence /	
Grenache Noir, Cinsault, Syrah	

RODE WIJN
per glas

Vignerons	6
Catalans ‘Rafale’	
Frankrijk, Pays d’Oc /	
Merlot	
Salentein	7,50
‘Portillo’	
Argentinië, Valle de Uco /	
Malbec	
Bodegas BSI	7,50
‘Sabatacha’	
Spanje, Jumilla / Monastrell	
Paolo e Carlo	8,75
Puglia, Italië / Primitivo	
di Manduria ‘Riserva’	

*Naast deze wijnen bieden we ook
een zeer uitgebreide wijnkaart met
klassiekers uit de oude wereld en
nieuwe ontdekkingen van overzee.*

BIER
van de tap

Swinckels	3,95
Pilsner	
La Trappe	
Witte trappist	6
Tripel	6
Seizoensbier	6
Vraag de bediening!	

BIER
op fles

Rhederoord	6,00
‘Het Geheim’	
Blond	
La Trappe	6,00
Dubbel	
Vuur en Vlam	6,00
IPA	

ALCOHOLVRIJ BIER
op fles

Swinckels	3,95
Pilsner 0%	
La Trappe	3,95
Epos lichtblond 0%	
Bavaria	3,95
IPA 0%	
Jörg Geiger	8,00
Appelcider 0%	

SPECIALS

COCKTAILS

Bloody Mary	9
Vodka / Tomatensap /	
Tabasco / Worcester /	
Citroen / Bleekselderij	
Espresso Martini	12
Berta Crema Caffè /	
Vodka / Espresso	
Amareno sour	15
Berta Amaretto	
“DiMombaruzzo” /	
Amarena kers / Citroensap	
Rosolio di Rose	15
Berta Rosilio di Rose /	
Framboos / Cava	
Pornstar Martini	12
Vanille Vodka /	
Passievrucht / Cava	
Lemon Pie’tini	15
Rhederoord Limoncello /	
Likeur 43	
Negroni	15
Rhederoord Gin / Rode	
Vermouth / Campari	

MOCKTAILS

Cranberry sour	10
Van sha 0% /	
Cranberry / Limoen	
Citrus fizz	10
Rhederoord Gin 0% /	
Grapefruit / Rozemarijn	

SPRITZ

Aperol Spritz	10
Aperol / Cava /	
Sinaasappel	
Limoncello Spritz	10
Rhederoord	
Limoncello /	
Cava / Citroen	

GIN AND TONIC

Rhederoord Gin	13
Doctor Polidori	
Dry tonic /	
Limoen / Citroen	
Rhederoord	13
Gin 0%	
Doctor Polidori	
Dry tonic /	
Limoen / Citroen	
Hendricks Gin	15
Indian Fever	
Tree tonic /	
Komkommer /	
Roze peper	
Zuidam	15
‘Dutch Courage’	
Gin	
Indian Fever	
Tree tonic /	
Zoethout	
Tanqueray	15
‘Flor de Sevilla’	
Gin	
Mediterranean	
Fever Tree tonic /	
Sinaasappel	



LUNCHKAART



Landgoed Rhederoord

Parkweg 19, 6994 CM De Steeg T 026 – 49 59 104 E info@rhederoord.nl I www.rhederoord.nl

LUNCH

SOEPEN Geserveerd met brood en boter			
Dagverse soep uit het seizoen	7,50	Bisque van schaaldieren	16
Dagelijks wisselende soep		Venkel, toast, kreeftenmayonaise	
BROODJES Volkoren of wit rustiek landbrood			
Clubsandwich	16,50	Kalfspastrami	15
Bacon, eiersalade en gerookte kip		Bleekselderij compote, paprika gel	
Hamburger	19,50	Caprese (V)	13,50
Angus Beef, bacon, Comté, gekarameliseerde ui, zwarte knoflook		Mozzarella, tomaat, pesto	
Kip Ketjap	12,50	Holtkamp Kroketten (2 stuks)	13,50
Pinda's, rucola en gegrilde paprika		Kalfsvlees- of groentekroketten (V), Doesburgse mosterd	
Tuna Melt	13,50	Uitsmijter	14
Tonijnsalade, rode ui en gesmolten Cheddar kaas		Drie biologische eitjes, keuze uit ham en/of kaas of ambachtelijk gerookte zalm	(+2)
SALADES Geserveerd met brood en boter			
Gerookte makreel	17,50	Caesar salade	17,50
Haricot verts, gekookt eitje, French dressing		Gerookte kip, Parmezaanse kaas, ansjovis, bacon, ei	
Geitenkaas	17,50		
Walnoten, vijgen, Doesburgse mosterddressing			
LEKKER VOOR ERBIJ			
Ambachtelijke friet	6	Salade v/h seizoen	6
Met kruidenmayonaise		Wisselende side salad	

LUNCH

PLAT DU JOUR Geserveerd tussen 12:00 - 15:00 en 17:30 - 21:00 uur	
Corvina Zuurdesem, brandade, groene asperge, tomaat beurre blanc, basilicum olie	27,-
Koningsoesterzwam Ketjap, kaantjes, kerrie, kokos kaffir schuim, sjalot, knolselderij, soya bonen	27,-
Parelhoen Risotto, saffraan, bloemkool, gebrande mais, jus van gerookt spek	27,-

LUNCHMENU SURPRISE

Dagelijks wisselende menu's waarbij onze koks zich laten inspireren door het beste uit het seizoen. Indien gewenst kun je je menu uitbreiden met een selectie binnen- en buitenlandse kazen. Wij houden graag rekening met eventuele dieetwensen.

WIJNARRANGEMENTEN

Wij serveren graag passende wijnen bij elke gang van je menu. Uiteraard schenken wij ook een BOB-arrangement.

ALCOHOLVRIJ-ARRANGEMENT

Jörg Geiger: het ongegiste sap van zelf geteelde oude rassen appels en peren vermengd met ander fruit, groente, verse kruiden, specerijen, bloesems en zelfs wijn zorgen voor een unieke alcoholvrije smaakbeleving bij onze gerechten!

Wijnarrangement	Per glas 9,75	Alcoholvrij-arrangement	Per glas 8,75
BOB-arrangement	Per glas 6,75		

VOOR BIJ DE KOFFIE

Appelgebak	4
- met slagroom	4,50
Wisselend seizoensgebak	4,25

BITES

Zuurdesembrood		6	Charcuterie		
Boerenboter, extra vierge olijfolie,			(per 60 gram)		
beurre noisette			• Jamón de Cebo		8,50
			• Jamón de Teruel		8,50
Oesters	per stuk	4	• Cecina de León		13,50
Fine de Claire, rode wijn vinaigrette,			• Llonganissa de Pagès		8,50
sjalot, citroen			Plateau Charcuterie (180 gram)		25
			Jamón de Cebo / Cecina de León /		
Brioche	per stuk	9,50	Llonganissa de Pagès / Zuren / Toast		
Gerookte Paling			Fromagerie		
Crème fraîche, appel			Selectie van onze kaaswagen /		17,50
Brioche Tomaat	per stuk	5	Parmezaanse kaas met truffelhoning		
Filet Americain van tomaat, truffel crème					
Brioche Rillette	per stuk	5	Luxe notenmélange Gezouten		5,50
Tamme eend, cornichon					
Olijven		5,50	“Holtkamp” Bitterballen		
Spaanse Chupadeos de Cordoba			Kalfsbitterbal	per stuk	2
			Kaasbitterbal	per stuk	2
Gilde pintxo	per stuk	3,75	Hollandse	per stuk	3,75
Exclusieve Spaanse tapa van olijf,			Garnalenbitterbal		
ansjovis, peper					