

WIJNEN

MOUSSERENDE WIJN
per glas

Masachs	8
‘Dignitat’, Cava	
Spanje, Penedès /	
Xarel-lo, Macabeo,	
Parellada	
Piot-Sévilano	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 Pilsner	3,95
Rhederoord	6,50
“Het Geheim”	
Blond	
La Trappe Tripel	6,50
Seizoensbier	6,50
Vraag onze bediening	

BIER
op fles

La Trappe	6,50
Witte Trappist	
La Trappe	6,50
Dubbel	
Vedett	6,50
IPA	

ALCOHOLVRIJ BIER
op fles

Swinckels	3,95
Pilsner 0%	
La Trappe	6,50
Epos lichtblond 0%	
La Trappe	6,50
Nillis Donker 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	
Port sour	15
Tawny Port /	
Kaneel / Citroensap	
Grand Marnier	12
apple mule	
Grand Marnier /	
Appelsap / Gember	
Pornstar Martini	12
Vanille Vodka /	
Passievrucht / Cava	
Campari Fizz	12
Campari / Bloedsinaasappel	
/ Bruiswater / Tijm	
Negroni	15
Rhederoord Gin / Rode	
Vermouth / Campari	

MOCKTAILS

Cranberry sour	10
Van sha 0% /	
Cranberry / Limoen	
Basil smash	12
Rhederoord Gin 0% /	
Bitter Lemon / Basilicum	

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	



Landgoed Rhederoord

Parkweg 19, 6994 CM De Steeg

T 026 – 49 59 104

E info@rhederoord.nl

I www.rhederoord.nl



LUNCHKAART



LUNCH

SOEPEN Geserveerd met brood en boter, glutenvrij brood +2

Dagverse soep uit het seizoen	7,50	Bisque van schaaldieren	16
Dagelijks wisselende soep		Venkel, toast, kreeftenmayonaise	

BROODJES Volkoren of wit rustiek landbrood, glutenvrij brood +2

Clubsandwich	16,50	Mortadella	15
Bacon, eiersalade en gerookte kip		Buratta, pistache en Italiaanse raapsteeltjes	
Hamburger	19,50	Ragout van oesterzwam (V)	14
Angus Beef, bacon, Comté, gekarameliseerde ui, zwarte knoflook		Gruyère, pecannoot en rucola	
Kip Ketjap	12,50	Bourgondische kroketten	13,50
Pinda's, bosui en krokante uitjes		(2 stuks) Kalfsvleeskroketten, Doesburgse mosterd	
Tuna Melt	13,50	Ambachtelijke wildkroketjes	17,50
Tonijnsalade, kappertjes, zoetzure rode ui en Cheddar		Kleine kroketjes gevuld met herten-ragout, Doesburgse mosterd	
Wildpaté	16	Uitsmijter	14
Pistache, salade rode kool en compôte van zilveruitjes		Drie biologische eitjes, keuze uit ham en/of kaas of ambachtelijk gerookte zalm	(+2)

SALADES Geserveerd met brood en boter, glutenvrij brood +2

Gerookte forel met wakame, komkommer, radijs, krokante wasabi nootjes en ponzu dressing	17,50
Gorgonzola (V) met peer, cashewnoten, snijboontjes en een dressing van Sauternes	17,50
Wildzwijn dun gesneden wildzwijn salami met cornichons, knolselderij, appel en een walnootdressing	18,50

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

Polderhoen Pommes dauphine, wortel, crème van peterseliewortel & kokos en olie van peterselie	27
Zeeduivel Rouleau, savooie kool, crème van aardpeer, sous-vide prei, anijschampignon en beurre blanc van vanille	27
Val Dieu (V) Krokant gebakken met bataat crème, engelenhaar, schorseneer, jus van groenten	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.

2-gangen 42	4-gangen 59	Liever wild in het hoofdgerecht? Dat kan, wij berekenen een toeslag van 10,- op het menu	+10
3-gangen 49			

WIJNARRANGEMENTEN

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

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

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!

Alcoholvrij-arrangement	Per glas 8,75
--------------------------------	----------------------

VOOR BIJ DE KOFFIE

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

BITES

Zuurdesembrood	6	Charcuterie	
Boerenboter, extra vierge olijfolie, beurre noisette		(per 60 gram)	
		• Jamón de Cebo	8,50
		• Jamón de Teruel	8,50
Oesters	<i>per stuk</i> 4	• Cecina de León	13,50
Fine de Claire, rode wijn vinaigrette, sjalot, citroen		• Llonganissa de Pagès	8,50
		Plateau Charcuterie (180 gram)	25
		Jamón de Cebo / Cecina de León / Llonganissa de Pagès / Zuren / Toast	

Brioche	<i>per stuk</i> 9,50	Fromagerie	
Gerookte Paling		Selectie van onze kaaswagen /	17,50
Brioche Tomaat	<i>per stuk</i> 5	Parmezaanse kaas met truffelhoning	
Filet Americain van tomaat, truffel crème			
Brioche Rilette	<i>per stuk</i> 5		
Tamme eend, cornichon		Luxe notenmelange Gezouten	5,50

Olijven	5,50	Bourgondische bitterballen	
Spaanse Chupadeos de Cordoba		Kalfsbitterbal	<i>per stuk</i> 2
		Kaasbitterbal	<i>per stuk</i> 2
Gilde pintxo	<i>per stuk</i> 3,75	Wildbitterball	<i>per stuk</i> 3,75

Exclusieve Spaanse tapa van olijf, ansjovis, peper