

## WIJNEN

### MOUSSERENDE WIJN per glas

<b>Masachs</b>	<b>8</b>
<b>'Dignitat', Cava</b>	
Spanje, Penedès / Xarel-lo, Macabeo, Parellada	
<b>Piot-Sévilano</b>	<b>15</b>
Frankrijk, Champagne / Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	

<b>Ruinart</b>	<i>fles</i> <b>149</b>
<b>'Blanc de Blancs'</b>	
Avize / Chardonnay	

### WITTE WIJN per glas

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

### ROSÉ WIJN per glas

<b>Domaine</b>	<b>6</b>
<b>Auriol 'Belles du Sud'</b>	
Frankrijk, Pays d'Oc / Grenache, Syrah	
<b>Domaine de La Rouvière</b>	<b>8,75</b>
Frankrijk, Côtes de Provence / Grenache Noir, Cinsault, Syrah	

### RODE WIJN per glas

<b>Vignerons</b>	<b>6</b>
<b>Catalans 'Rafale'</b>	
Frankrijk, Pays d'Oc / Merlot	
<b>Salentein</b>	<b>7,50</b>
<b>'Portillo'</b>	
Argentinië, Valle de Uco / Malbec	
<b>Bodegas BSI</b>	<b>7,50</b>
<b>'Sabatacha'</b>	
Spanje, Jumilla / Monastrell	
<b>Paolo e Carlo</b>	<b>8,75</b>
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.*

## BIEREN

### BIER van de tap

<b>Swinckels Pilsner</b>	<b>3,95</b>
<b>Rhederoord "Het Geheim"</b>	<b>6,50</b>
Blond	
<b>La Trappe</b>	<b>6,50</b>
Witte Trappist	
<b>Seizoensbier</b>	<b>6,50</b>
Vraag onze bediening	

### BIER op fles

<b>La Trappe</b>	<b>6,50</b>
Tripel	
<b>La Trappe</b>	<b>6,50</b>
Dubbel	
<b>Vedett</b>	<b>6,50</b>
IPA	

### ALCOHOLVRIJ BIER op fles

<b>Swinckels</b>	<b>3,95</b>
Pilsner 0%	
<b>La Trappe</b>	<b>6,50</b>
Epos lichtblond 0%	
<b>La Trappe</b>	<b>6,50</b>
Nillis Donker 0%	
<b>Bavaria</b>	<b>3,95</b>
IPA 0%	
<b>Jörg Geiger</b>	<b>8,00</b>
Appelcider 0%	

## SPECIALS

### COCKTAILS

<b>Bloody Mary</b>	<b>9</b>
Vodka / Tomatensap / Tabasco / Worcester / Citroen / Bleekselderij	
<b>Espresso Martini</b>	<b>12</b>
Berta Crema Caffè / Vodka / Espresso	
<b>Raspberry Margarita</b>	<b>15</b>
Framboos / Triple Sec / Tequila	
<b>Caribbean</b>	<b>12</b>
<b>Bianco Dream</b>	
Witte Vermouth / Kokos / Ananas	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>12</b>
Vanille Vodka / Passievrucht / Cava	
<b>Frozen</b>	<b>14</b>
<b>Watermelon Daiquiri</b>	
Watermeloen / Rum / Limoen	
<b>Negroni</b>	<b>15</b>
Rhederoord Gin / Rode Vermouth / Campari	

### MOCKTAILS

<b>Spicy</b>	<b>10</b>
<b>Strawberry Sour</b>	
Rhederoord Gin 0% / Aardbei / Jalapeño	
<b>Basil smash</b>	<b>12</b>
Van Sha 0% / Bitter Lemon / Basilicum	

### SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b>	<b>10</b>
Aperol / Cava / Sinaasappel	
<b>Limoncello Spritz</b>	<b>10</b>
Rhederoord Cava / Citroen	
<b>Bloodorange Spritz</b>	<b>12</b>
Bibi's Arancia Rossa / Cava / Bloedsinaasappel	

### GIN AND TONIC

<b>Rhederoord Gin</b>	<b>13</b>
Doctor Polidori Dry tonic / Limoen / Citroen	
<b>Rhederoord Gin 0%</b>	<b>13</b>
Doctor Polidori Dry tonic / Limoen / Citroen	
<b>Hendricks Gin</b>	<b>15</b>
Indian Fever Tree tonic / Komkommer / Roze peper	
<b>Zuidam</b>	<b>15</b>
<b>'Dutch Courage' Gin</b>	
Indian Fever Tree tonic / Zoethout	
<b>Tanqueray</b>	<b>15</b>
<b>'Flor de Sevilla' Gin</b>	
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

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

**BROODJES** Volkoren of wit rustiek landbrood, glutenvrij brood +2

<b>Clubsandwich</b>	<b>16,50</b>	<b>Flatbread</b>	<b>16</b>
Bacon, eiersalade en gerookte kip		Gerookte zalm, crème fraîche, dille, rode ui, komkommer	
<b>Hamburger</b>	<b>19,50</b>	<b>Flatbread (V)</b>	<b>14</b>
Angus Beef, bacon, Comté, gekarameliseerde ui, zwarte knoflook		Avocado, buratta, paprika pesto	
<b>Kip Ketjap</b>	<b>12,50</b>	<b>Asperges (V)</b>	<b>15</b>
Pinda's, bosui en krokante uitjes		Gegratineerd met Parmezaanse kaas	
<b>Tuna Melt</b>	<b>13,50</b>	<b>Bourgondische kroketten</b>	<b>13,50</b>
Tonijnsalade, kappertjes, zoetzure rode ui en Cheddar		(2 stuks) Kalfsvleeskroketten, Doesburgse mosterd	
<b>Mortadella</b>	<b>15</b>	<b>Uitsmijter</b>	<b>14</b>
Buratta, pistache en rucola		Drie biologische eitjes, keuze uit ham en/of kaas of ambachtelijk gerookte zalm	<b>(+2)</b>

**SALADES** Geserveerd met brood en boter, glutenvrij brood +2

<b>Ceasarsalade</b> met Romaine sla met ansjovis, gekookt ei, Parmezaanse kaas en gebakken kippendij	<b>18,50</b>
<b>Oosterse salade</b> met gebakken gamba of ossenhaaspuntjes	<b>21,50</b>
<b>Mediterrane salade (V)</b> met couscous, feta, munt en gegrilde groenten	<b>17,50</b>

## LEKKER VOOR ERBIJ

<b>Ambachtelijke friet</b>	<b>6</b>	<b>Salade v/h seizoen</b>	<b>6</b>
Met kruidenmayonaise		Wisselende side salad	

## LUNCH

**PLAT DU JOUR** Geserveerd tussen 12:00 - 15:00 en 17:30 - 21:00 uur

<b>Roodbaars</b> Venkel, groene asperge, pommes fondant, beurre blanc van bouillabaisse	<b>27</b>
<b>Ravioli (V)</b> Wortel- en ricottavulling, pesto van wortellook, crème van pecorino, beurre blanc van wortel, daslookolie	<b>27</b>
<b>Lam</b> Flan van doperwten, crème rode biet, pistache crumble, pancetta, lamsjus met rozijntjes	<b>27</b>

## 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**   3-gangen **49**   4-gangen **59**

## WIJNARRANGEMENTEN

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

<b>Wijnarrangement</b>	Per glas <b>9,75</b>
<b>BOB-arrangement</b>	Per glas <b>6,75</b>

## ALCOHOLVRIJ-ARRANGEMENT

Jörg Geiger: het ongegist 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!

<b>Alcoholvrij-arrangement</b>	Per glas <b>8,75</b>
--------------------------------	----------------------

## VOOR BIJ DE KOFFIE

<b>Appelgebak</b>	<b>4,50</b>	<b>Wisselend seizoensgebak</b>	<b>4,75</b>
- met slagroom	<b>5</b>		

## BITES

<b>Zuurdesembrood</b>	<b>6</b>	<b>Charcuterie</b>	
Boerenboter, extra vierge olijfolie, beurre noisette		(per 60 gram)	
		• Jamón de Cebo	<b>8,50</b>

<b>Oesters</b>	<i>per stuk</i>	<b>4</b>	
Fine de Claire, rode wijn vinaigrette, sjalot, citroen			

<b>Brioche</b>	<i>per stuk</i>	<b>9,50</b>	
<b>Gerookte Paling</b>			
Crème fraîche, appel			

<b>Brioche Tomaat</b>	<i>per stuk</i>	<b>5</b>	
Filet Americain van tomaat, truffel crème			

<b>Brioche Ossenvorst</b>	<i>per stuk</i>	<b>5</b>	
Amsterdamse ui			

<b>Olijven</b>		<b>5,50</b>	
Spaanse Chupadeos de Cordoba			

<b>Gilde pintxo</b>	<i>per stuk</i>	<b>3,75</b>	
Exclusieve Spaanse tapa van olijf, ansjovis, peper			

<b>Luxe notenmelange</b> Gezouten	<b>5,50</b>
-----------------------------------	-------------

<b>Bourgondische bitterballen</b>			
Kalfsbitterbal	<i>per stuk</i>	<b>2</b>	
Kaasbitterbal	<i>per stuk</i>	<b>2</b>	
Kreeftenbitterbal	<i>per stuk</i>	<b>3,75</b>	