

# BISTRO HERIKERBERG

## Soepen

Twentse uiensoep 7.25  
Uitgebakken spekjes|kaascrouton

Spinazie preisoep 7.75   
Romige soep|Pernod|verse kruiden

Bisque 8.75  
Romige kreeften soep|schaal- en  
schelpdieren

## 3-gangen menu

Laat u door onze keuken  
brigade verwennen met een  
dagelijks wisselend 3-gangen-  
menu. Dit menu bestaat uit  
klassiekers uit de moderne keu-  
ken, nieuwe creaties van onze  
keukenbrigade en gerechten  
samengesteld uit al het moois  
dat Twente te bieden heeft


29,95

## Maaltijd Salades

Onze maaltijd salades worden  
geserveerd met brood en boter

Kippendij 15.95  
Kippendij|mesclun|oosterse  
groenten|cashewnoten|soya  
saus

Vis 16.95  
Gemarineerde zalm|schaal en  
schelpdieren|mesclun|  
limoen mayonaise|komkommer

Geitenkaas 14.95   
Geitenkaas mousse  
mesclun|rode biet  
walnoten|Balsamico

## Kids

Tomatensoep 4.75  
Pasta Bolognese 7.50  
Kip of vis met groentes en appelmoes 8.50  
Kroket of frikandel met friet en mayonaise 7.50  
Kinderbeker met sorbetijs 4.95



Netwerk: Herikerberg-Gasten  
Wachtwoord: hotelherikerberg

 = vegetarisch

## Voorgerechten

Rode biet 9.95   
Tartaar|geitenkaas mousse|rucola|walnoot|balsamico

Carpaccio 10.95  
Van Twents Limousin rund|rucola|pijnboompitten|zongedroogde tomaat|truffel mayonaise

Zalm 10.95  
Gemarineerd|mosterd|dille|veldsla|komkommer|brioche

Gamba 12.95  
Tartaar|kropsla|bitterbal van wakame|limoen mayonaise

Buikspek 11.95  
Gegrild|rucola|loempia|Populus BBQ trippel saus

Pastrami 11.95  
Van Twents Limousin rund|zongedroogde tomaat|amandel|sjalotten compote|honing-tijm  
mayonaise

## Van het Land

Saté van kippendij 19.95  
Gemarineerd|oosterse groenten|seroendeng|cassave|saté saus

Kalf & Gamba 24.95  
Gebakken kalfsbiefstuk|gamba|fregula|bospaddenstoelen|rode wijnsaus

Runder Ribeye van Twents Limousin rund 23.95  
Gegrild|bospaddenstoelen|geroosterde bospeen|pepersaus

Roasted porc 19.95  
Varkens ribeye|gemarineerd|pomme fondant|rodewijn saus

Spies ossenhaas 22.95  
Ossenhaas puntjes|paprika|ui|stroganoff saus

## Uit de Zee

Zalm filet 20.95  
Op de huid gebakken|doperwten crème|groene groenten|witte wijn saus

Zeebaars filet 22.95  
Op de huid gebakken|groene groenten|gamba|kreeftensaus

## Vegetarisch

Canneloni 19.95   
Van spinazie en ricotta|geroosterde bospeen|haricots verts|pijnboompitten

Courgette 19.95   
Gevuld met duxelles van bospaddenstoelen|doperwten crème|pesto|krokante bataat

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

## Twentse Limousin Runderen

Wij werken het liefste met  
regionale producten. In Mander,  
een klein boerendorp boven  
Almelo, bevinden zich de  
Twentse Limousin Runderen.  
Dit bijzondere ras, oorspronke-  
lijk afkomstig uit de Limousin  
regio in Frankrijk, is vooral  
bekend om zijn smakelijke  
vlees. De Limousin runderen  
grazen in een natuurlijke kudde.  
Ze blijven gedurende het jaar zo  
lang mogelijk buiten en worden  
alleen maar (bij)gevoerd met  
gras, klavers en kruiden uit  
eigen streek. Hierdoor blijft de  
natuurlijke smaak van het vlees  
ook echt behouden.

## Burgers

Burger van Twents  
Limousin Rund 17.50  
Briochebol|kropsla|uiencompote|  
komkommer|  
Populus trippel BBQ saus

Cheeseburger van Twents  
Limousin Rund 18.50  
Briochebol|kropsla|uiencompote|  
komkommer|Twense kaas|  
Populus trippel BBQ saus

Burger van avocado & mais  
17.50   
Briochebol|kropsla|uiencompote|  
komkommer|remoulade saus

Onze burgers worden  
geserveerd met friet en  
mayonaise

## Allergenen

Heeft u een allergie? Meld het ons  
Wij hebben een speciale allergenen kaart  
beschikbaar

EINDELOOS GENIETEN  
op de Herikerberg

**BISTRO**

**HERIKERBERG**

