

BISTRO HERIKERBERG

Soepen

Twentse uiensoep 6.75
Croutons|oude kaas|gebakken spekjes

Bisque van kreeft 8.75
Schaal en schelpdieren|brioche broodje|rouille

Venkelsoep 7.50 
Romige venkelsoep|Pernod|verse kruiden

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 keuken, nieuwe creaties van onze keukenbrigade en gerechten samengesteld uit al het moois dat Twente te bieden heeft

27,95

Maaltijd Salades

Onze maaltijd salades worden geserveerd met brood en boter

Caesar Salade 15.50
Gegrilde kip|ei|komkommer|mesclun|croutons|ansjovis mayonaise

Vis 16.50
Gemarineerde zalm|schaal en schelpdieren|mesclun|kerriemayonaise|komkommer|ei

Mozzarella 14.50 
Krokante Mozzarella|mesclun|gepofte tomaatjes|balsamico|cashewnoten



Netwerk: Herikerberg-Gasten
Wachtwoord: hotelherikerberg

 = vegetarisch

Voorgerechten

Carpaccio van Twents Limousin rund 10.50
Rucola|Parmezaanse kaas|pijnboompitten|truffel mayonaise

Gravad lax 12.50
Gemarineerde zalm|mosterd|dille|limoen|veldsla|komkommer

Brisket van Twents Limousin rund 10.75
11 uur gegaard|rucola|geroosterde tuinboon|basilicum mayonaise

Garnalen kroketten 11.75
Huisgemaakte garnalen kroketten met Hollandse garnalen|peterselie|rouille|kropsla

Steak Tartaar 15.25
Steak tartaar van kalfshaas|kappertjes|sjalot|brioche|krokante zwezerik

Krokante Mozzarella 9.75 
Mesclun|gepofte tomaat|balsamico|cashewnoten

Van het Land

Kalfshaas biefstuk 23.50
Gegrild|romige Fregula|zwezerik|kalfsjus

Tournedos van Twents Limousin rund 25.00
Gebakken|bospaddenstoelen|rode wijn jus|Fondant aardappel

Supplement ganzenlever 5.50

Saté van kippendij 19.50
Gemarineerd|pinda|oosterse groenten|satésaus

Varkenshaas 19.50
Gebakken|Twentse gedroogde ham|bospaddenstoelen|boerenbrie

Ribeye van Twents Limousin rund 22.50
Gegrild|bospaddenstoelen|geroosterde roseval|pepersaus

Uit de Zee

Zeetong 33.75
In roomboter gebakken|citroen|groene groenten|remoulade saus

Kabeljauwfilet 22.50
Op de huid gebakken|groene groenten|aardappelmousseline|grove mosterd|dille

Doradefilet 21.75
Op de huid gebakken|gamba|zeekraal|kreeftensaus

Vegetarisch

Ravioli 17.50 
Spinazie|Ricotta|pijnboompitten|roquefort saus|rucola

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, oorspronkelijk 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

Runderburger
van Twents Limousin rund
17.50

Briochebol|uiencompote|kropsla|huis gerookte BBQ saus

Runder cheeseburger
van Twents Limousin rund
18.50

Briochebol|uiencompote|kropsla|huis gerookte BBQ saus|Twentse kaas

Onze Twentse runderburgers worden standaard geserveerd met friet en mayonaise

Kids

Pasta Bolognese 7,50
Kip of vis met groentes en appelmoes 8,50
Kroket of frikandel met friet en mayonaise 7,50

Allergenen

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

EINDELOOS GENIETEN
op de Herikerberg

BISTRO

HERIKERBERG

