

BISTRO HERIKERBERG

Soepen

Venkelsoep 7.75 
Romige venkelsoep|Pernod
verse kruiden

Uiensoep 6.75
Twentse uiensoep|gebakken
spekjes|kaas croutons

Kerriesoep 7.75
Romige kerriesoep|gegrilde kip
taugé

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

Ossenhaas 16.50
Mesclun|bospaddenstoelen|
gepofte cherry tomaat|soja saus

Gamba 16.50
Mesclun|komkommer|ei|kerrie
mayonaise|verse kruiden

Mozzarella 14.50 
Mesclun|gepofte tomaat|
cashewnoten|krokante
mozzarella|pesto

Voorgerechten

Gerookte zalm 10.95
Tartaar van gerookte zalm|veldsla|komkommer|bitterbal van wakame

Carpaccio van Twents Limousin Rund 10.95
Rucola|Parmezaan|gepofte tomaat|mosterdmayonaise

Rode biet 9.95 
Mousse van geitenkaas|honing|walnoot|rucola|balsamico

Brisket van Twents Limousin Rund 11.95
Gegrilde brisket|Populus trippel BBQ saus| gekarameliseerde sjalot|groene asperge

Mozzarella 9.95 
Gepofte tomaat|krokante mozzarella|cashewnoten|pesto|mesclun

Gamba 12.95
Avocado|citrus dressing|komkommer|zoete aardappel

Van het Land

Saté van kippendij 19.95
Gemarineerd|pinda|oosterse groente|cassave|saté saus

Kalfshaas & gamba 23.95
Gebakken kalfshaasbiefstuk|fregula|gamba|port-tijm saus

Runder ribeye van Twents Limousin Rund 22.95
Gegrild|bospaddenstoelen|geroosterde bospeen|pepersaus

Pork rack 19.95
Gemarineerd|korst van Parmezaan en kruiden|bospaddenstoelen|honing-tijm saus

Spies ossenhaas van Twents Limousin Rund 22.95
Gegrild|paprika|ui|bospaddenstoelen|stroganoffsous

Uit de Zee

Doradefilet 21.95
Op de huid gebakken|groene groenten|garnalen loempia|kreeften saus

Kabeljauwfilet 22.95
Op de huid gebakken|doperwt mousselin|bospeen|witte wijn saus

Vegetarisch

Courgette 19.95 
Duxelles van paddenstoel|gepofte tomaat|Gruyere kaas|pesto

Ravioli 19.95 
Spinazie|ricotta|pijnboompit|rucola|roquefort saus

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

**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

Kids

Tomatensoep 4.75
Pasta Bolognaise 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

Allergenen

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



Netwerk: Herikerberg-Gasten
Wachtwoord: hotelherikerberg

 = vegetarisch

EINDELOOS GENIETEN
op de Herikerberg

BISTRO

HERIKERBERG

