


BISTRO HERIKERBERG



Soepen

Pompoensoep 7,75 
Van flespompoen|croutons
pompoenpitolie

Wildbouillon 7,75
Dubbel getrokken|bundelzwammetjes
draadjes vlees van wild zwijn

Champignon room soep 7,75 
Bospaddenstoelen|fijne 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 keu-
ken, nieuwe creaties van onze
keukenbrigade en gerechten
samengesteld uit al het moois
dat Twente te bieden heeft

29,95

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



Netwerk: Herikerberg-Gasten
Wachtwoord: hotelherikerberg

Voorgerechten

Zalm tartaar 10,95
Tartaar van gerookte zalm|veldsla|komkommer|bitterbal van wakame

Buikspek 11,95
Gegrild|hosin|aardpeer|hazelnoot|loempia

Gerookte eendenborst 11,95
Rucola|witlof|beukenzwam|balsamico

Carpaccio van hert 13,95
Gebakken bospaddenstoelen|rucola|truffelmayonaise

Gamba's 11,95
Gebakken|tagliatelle|zwarte knoflook|Parmezaan schuim

Rode biet 9,95 
Mousse van geitenkaas|honing|walnoot|balsamico

Van het Land

Saté van kippendij 19,95
Gemarineerd|oosterse groenten|seroendeng|cassave|saté saus

Wildstoof 19,95
Aardappel puree|rodekool|stoofpeer

Kalfssukade 22,95
Langzaam gegaard|aardappel puree|zuurkool|rodewijn saus|stoofpeer

Entrecote van Twents Limousin Rund 23,95
Gegrild|fregula|bospaddenstoelen|saus van eekhoortjesbrood

Hertenbiefstuk 24,95
Gebakken|knolselderij mousseline|bospaddenstoelen|rode wijn saus

Uit de Zee

Dorade 21,95
Op de huid gebakken|gamba|bospeen mousseline|witte wijn saus|groene groenten

Kabeljauw 22,95
Op de huid gebakken|aardappel mousseline|hollandaise saus|haricots verts

Vegetarisch

Fregula 19,95 
Romige fregula|bospaddenstoelen|sugar snaps|cashewnoot

Courgette 19,95 
Gevuld met een duxcel van paddenstoel|bospeen mousseline|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, 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

Allergenen

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

 = vegetarisch

EINDELOOS GENIETEN
op de Herikerberg

BISTRO

HERIKERBERG

