

# BISTRO HERIKERBERG

## Soepen

**Romige mosterdsoep 6,75**  
Dijon mosterd|uitgebakken spekjes  
verse kruiden

**Pompoensoep 7,25**  
Flespompoen|broodcroutons  
pompoenolie

**Wildbouillon 6,75**  
Krachtige wildbouillon| ravioli van  
fazant en hert|beukenzwammetjes

## 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

27,95

## Brisket van Twents rund

Brisket is de borst van het rund.  
In de Verenigde Staten is het een  
erg populair stuk vlees. In de VS  
gebruiken ze Brisket met name  
op de grill en BBQ. Het is mooi  
gemarmerd vlees.

Hierdoor is het rijk van smaak. In  
Europa is het relatief onbekend.  
Wij bakken het Brisket kort aan  
op de grill en garen het daarna 11  
uur in de oven. Hierdoor blijft het  
vlees lekker mals.



Netwerk: Herikerberg-Gasten  
Wachtwoord: hotelherikerberg

= vegetarisch

## Voorgerechten

**Carpaccio van hert 14,50**  
Ganzenlever|appel|Balsamico

**Terrine van Wildzwijn 10,25**  
Rinse appelstroop|rucola|mosterd|geroosterde tuinbonen

**Wild charcuterie met kerriepasta 12,50**  
Hertenpastrami|warmgerookte eendenborst|Coppa di Parma van wildzwijn  
romige kerriepasta|soja|sesam dressing

**Garnalen kroketten 11,25**  
Huisgemaakte Hollandse garnalen kroketten|gefrituurde peterselie|rouille

**Frittata van bospaddenstoelen 9,75**   
Taartje met bospaddenstoelen|Twentse bunkerkaas|zongedroogde cherrytomaat

**Gepelde gamba's 12,50**  
Gebakken gamba's|witte wijn|rode peper|limoen|creme fraiche

**Brisket van Twents rund 10,75**  
11 uur gegaarde Brisket|truffel mayonaise|bospaddenstoelen|rucola

## Van het Land

**Veluwe eendenborst 22,75**  
Mousseline van knolselderij en eekhoortjesbrood|Rinse appelstroop|bitterbal van eendenbout

**Kalfslever 19,50**  
Gebakken|appel|ui|spek|rodewijn|Rinse appelstroop

**Varkenshaas 19,50**  
Gebakken|Twentse gedroogde ham|bospaddenstoelen|boerenbrie

**Bavette van Twents Limousin Rund 25,50**  
Seizoensgroente|aardappeltaartje|rodewijn|ganzenlever

**Saté van kippendij 19,50**  
Gemarineerd|pinda|oosterse groente|satésaus

**Ossenhaas van Twents rund 22,75**  
Spies van gegrilde Ossenhaas|stroganoffsaus|spek|bospaddenstoelen

## Uit de Zee

**Zeetong 33,75**  
In roomboter gebakken|citroen|seizoensgroente|remouladesaus|verse kruiden

**Zeebaarsfilet 23,50**  
Op de huid gebakken|pompoencrème|loempia van gamba en rivierkreeft|witte  
wijn|saus|kruidenolie

## Vegetarisch

**Cannelloni 17,50**   
Gevuld met spinazie|morilles|ricotta|oude Twentse kaas|morilles jus

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en salade

EINDELOOS GENIETEN  
op de Herikerberg

## 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

**Runderburger  
van Twents rund 17,50**  
Rode uiencompote|kropsla|  
huis-gerookte BBQ saus

**Runder cheeseburger  
van Twents rund 18,50**  
Rode uiencompote|Twentse  
kaas|kropsla|huis-gerookte  
BBQ saus

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

**BISTRO**

**HERIKERBERG**

