

HOTEL DE REISKOFFER MENU

WELKOM EN EET SMAKELIJK

KIJK VOOR MEER SUGGESTIES OOK OP ONZE WANDBORDEN

VOORGERECHTEN

CARPACCIO VAN PICANHA | 12

rucola | citroenolie | gekleurde biologische wortel | olijven | kletskoppen van Parmezaanse kaas

CAESAR SALAD | 13

Romaine sla | gegrilde 'Hoevense hoen' | hoeven ei | ansjovis | knoflookcroutons | uitgebakken spek | mayonaise | olijfolie | citroen

ZOMERSE SALADE MET HUIS GEROOKTE ZALM | 12

gemengde salade | avocado | sinaasappel | komkommer | pijnboompitjes | dressing van sinaasappel en verse munt

GAMBA'S A LA PLANCHA | 12

Romaine sla | knoflook crostini's | citroen

SALADE MET GEITENKAAS | 11

linzen-rucolasalade | avocado | dressing van sinaasappel en verse munt | geitenkaas van de 'Betinnehoeve' in Etten-Leur

HUISGEMAAKTE KAASKROKETJES | 9

bereid met kaas van kaasboerderij 'Ossenblok' | frisse salade | grove mosterdmayonaise

ONZE VOORGERECHTEN ZIJN OOK ALS HOOFDGERECHT TE BESTELLEN

SOEPEN

PAPRIKA - TOMATENSOEP | 7

vleugje room | verse tuinkruiden

SPINAZIESOEP | 8

gerookte zalm | vleugje room | ook vegetarisch te bestellen

BIJGERECHTJES

Kies 2 bijgerechtjes bij uw hoofdgerecht:

- * AARDAPPELTJES IN DE SCHIL MET VERSE KRUIDEN
- * VERSE FRIET MET MAYONAISE
- * GEMENGDE SALADE MET RAUWKOST

ALTIJD VOLOP
GENIETEN BIJ DE
REISKOFFER

 = VEGETARISCH

ALLERGIE? MELD HET ONS!

HOOFDGERECHTEN

STEAK BÉARNAISE | 21

met zomergroenten | naar keuze bijpassend aardappelgarnituur

HOEVENSE HOEN OMWIKKELD MET SPEK | 20

geroosterde groenten met 'Baharat' kruiden | vers gemaakte tomatensalsa

HOMEMADE KALFSBURGER | 18

getoast pide brood | knapperige sla | rode ui | tomaat | komkommer | spek | pickles-curry saus

ZALM EN GAMBA'S | 20

tagliatelle | pestoroomsaus | zomergroente

GEBAKKEN SLIPTONGETJES | 19

tartaarsaus | rucolaslaatje

HUISGEMAAKTE KAASKROKETJES | 18

bereid met kaas van kaasboerderij 'Ossenblok' | frisse salade | grove mosterdmayonaise

PASTA EN VERSE SPINAZIE | 17

pestoroomsaus | zomergroente | krullen van Parmezaanse kaas

KIES 2 BIJGERECHTJES BIJ UW HOOFDGERECHT

DESSERTS

PASSIEVRUCHTENBAVAROISTAARTJE | 7

laagje passievruchtengel | quenelle van room | chocolade garnituurtje

ZOMERSE TRIFLE | 8

verse aardbeien en bosbessen | cake besprenkeld met Limoncello | romige kwark met een vleugje vanille | dit alles afgewisseld in laagjes

BRABANTS KAASBORDJE | 9

koemelkazen van kaasboerderij 'Ossenblok' in Sprundel | geitenkaas van de 'Betinnehoeve' in Etten-Leur | rozijnen-notenbrood | compôte van druiven en abrikoos

TEVENS HEBBEN WIJ EEN IJСКАARTJE!



HOTEL DE REISKOFFER MENU

WELCOME AND ENJOY YOUR MEAL.....

MORE SUGGESTIONS?
DON'T HESITATE
TO ASK

STARTERS

MAIN COURSES

PICANHA CARPACCIO | 12

rocket salad | lemon oil | organic rainbow carrot | olives |
Parmesan cheese crisps

CAESAR SALAD | 13

Romaine lettuce | grilled 'Hoevense hoen' chicken | farmers egg |
garlic croutons | anchovies | bacon | mayonnaise | olive oil | lemon

SUMMER SALAD WITH HOME SMOKED SALMON | 12

mixed green salad | avocado | orange | cucumber | pine nuts |
orange and fresh mint dressing

GAMBAS A LA PLANCHA | 12

Romaine lettuce | garlic crostinis | lemon

SALAD WITH GOAT CHEES | 11

lentils and rocket salad | avocado | orange and fresh mint dressing |
goat cheese of the 'Betinnehoeve'

HOMEMADE CHEESE CROQUETS | 9

cow's milk cheese of farm 'Ossenblok' | mixt salad |
mustard mayonnaise

ALL OUR STARTERS CAN BE ORDERED AS A MAIN COURSE

STEAK BÉARNAISE | 21

summer vegetables | potatoe side dish after choice

CHICKEN WRAPPED IN CRISPY BACON | 19

roasted vegetables with 'Baharat' spices | fresh tomato salsa |
chicken filet of the 'Walnoothoeve' Hoeven

HOMEMADE VEAL BURGER | 18

toasted 'pide' bread | crispy lettuce | red onion | tomato | cucumber |
bacon | pickle-curry sauce

SALMON AND GAMBAS | 20

tagliatelle | pesto cream sauce | summer vegetables

DOVER SOLES | 19

tartare sauce | rocket salad

HOMEMADE CHEESE CROQUETS | 18

cow's milk cheese of farm 'Ossenblok' in Sprundel |
mixed salad | mustard mayonnaise

PASTA AND FRESH SPINACH | 17

pesto cream sauce | summer vegetables | Parmesan cheese curls

CHOOSE 2 SIDE DISHES WITH YOUR MAIN COURSE

SOUPS

DESSERTS

SWEET PEPPER-TOMATO SOUP | 7

cream | fresh herbs

SPINACH SOUP | 8

smoked salmon | cream | can be ordered vegetarian style

SIDE DISHES

Choose 2 side dishes with your main course:

- * JACKET BABY POTATOES WITH FRESH HERBS
- * FRESH FRENCH FRIES
- * SALAD BOWL PER PERSON

 = VEGETARIAN

ENJOY YOUR
TIME AT THE
REISKOFFER

ALLERGY? PLEASE LET US KNOW!

PASSION FRUIT BAVAROIS | 7

passion fruit gel | whipped cream | chocolate

SUMMER TRIFLE | 8

strawberries | blueberries | cake drizzled with limoncello |
creamy cottage cheese with a hint of vanilla

PROVINCE OF BRABANT CHEESE PLATE | 9

cow's milk cheese of farm 'Ossenblok' Sprundel |
goat's milk cheese of farm 'the Bettinehoeve' Etten-Leur |
raisin and nut bread | grape and apricot compote

WE ALSO HAVE AN ICE CREAM MENU



HOTEL DE REISKOFFER MENU

BIENVENUE ET BON APPETIT

POUR PLUS DE SUGGESTIONS DEMANDONS NOUS

ENTRÉES

CARPACCIO DE PICANHA | 12

roquette | huile au citron | carottes colorés et organique | olive | tuiles de Parmesan

CAESAR SALADE | 13

salade Romaine | gegrilde 'Hoevense hoen' poulet grillé | oeuf | croustons à l'ail | anchois | lard | mayonnaise | huile d'olive | citron

SALADE D'ÉTÉ AVEC SAUMON FUME MAISON | 12

salade mixt | avocat | orange | comcombre | noix de pin | vinaigrette d'orange et menthe

GAMBAS A LA PLANCHA | 12

salade Romaine | crostinis à l'ail | citron

SALADE AUX FROMAGE DE CHEVRE (V) | 11

lentilles et roquette salade | avocat | vinaigrette d'orange et menthe

CROQUETTES DE FROMAGE MAISON (V) | 9

fait avec du fromage de lait de vache de fromagerie 'Ossenblok' | salade | mayonnaise a la moutarde

UNE GRANDE PORTION DE VOTRE PLAT ? FAITES-LE NOUS SAVOIR

SOUPE

SOUPE POIVRE DOUX ET TOMATE (V) | 7

crème | fines herbes fraîche

SOUPE AUX ÉPINARDS (V) | 8

saumon fumé | crème | peut être aussi commander végétarien

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Choisissez 2 accompagnements à votre plat principal

* POMMES DE TERRE SAUTÉE AUX HERBES FRAÎCHES

* POMMES FRITES FRAIS AVEC MAYONNAISE

* SALADE VERT AVEC DES CRUDITÉS



(V) = VÉGÉTARIEN

ALLERGIE? S'IL VOUS PLAÎT DITES - NOUS!

PLATS PRINCIPAUX

STEAK BÉARNAISE | 21

avec légumes de printemps | avec un garnitur de votre choix

'HOEVENSE HOEN' POULET AU LARD | 20

légumes grillés avec 'Baharat' epices | salsa de tomates

BURGER DE VEAU MAISON | 18

'pide' pain grillé | salade | oignons rouge | tomate | comcombre | bacon | sauce curry avec cornichon

SAUMON ET GAMBAS | 20

tagliatelle | pesto-crème sauce | legumes d'été

SOLES MEUNIÈRE | 19

sauce tartare | salade de roquette

CROQUETTES DE FROMAGE MAISON (V) | 18

fait avec du fromage de lait de vache de fromagerie 'Ossenblok' | salade | mayonnaise a la moutarde

PASTA ET EPINARDS FRAIS (V) | 17

pesto-crème sauce | legumes d'été | Parmesan

CHOISISSEZ 2 ACCOMPAGNEMENTS À VOTRE PLAT PRINCIPAL



DESSERTS



BAVAROIS AUX FRUITS DE LA PASSION | 7

crème Chantilly | chocolat

TRIFLE D'ÉTÉ | 8

bleuets et fraises fraîches | gateau parsamé de limoncello | fromage crémeux avec un petite peu de vanille

PROVINCE OF BRABANT CHEESE PLATE | 9

fromage de lait de vache de fromagerie 'Ossenblok' dans Sprundel | fromage de chèvre de fromagerie 'Bettinehoeve' dans Etten-Leur | pain de raisin et noix | compote de raisins et abricot

NOUS AVONS AUSSI UN MENU AVEC DES CRÈME GLACES

