

De Heideroos

Restaurant • Partycentrum • Catering

A la Carte

Het ligt nogal voor de hand dat de naam "De Heideroos" is afgeleid van het veel bezongen lied Heideroosje, een lief bloemetje dat ooit onze heide opfleurde.

Het is dan ook verrassend dat dit niet het geval is.

In het begin van de vorige eeuw (ongeveer 1920) begon een voortoarend man in dit pand een champignonkwekerij annex café. Deze man heetteRoos.

Het pand werd indertijd omgeven door uitgebreide heidevelden.

Dat was voor hem de aanleiding om het café naar zijn eigen naam te noemen, verbonden met die heide. Café De Heideroos.

In 1929 nam Bartus Schotpoort deze zaak over en in de loop der tijd werd in samenwerking met zijn zonen het een Café-Restaurant en een zaal voor feesten.

Vanaf 1 mei 2007 wordt de zaak gerund door Marcel Gardenbroek en zijn team.

Thans is het een veelzijdig bedrijf waar kwaliteit en gastrijheid voorop staan.

Wij werken alleen maar met verse producten welke door vakkundige koks worden bereid en door onze goed opgeleide gastrouwen en gastheren worden uitgeserveerd.

Voor de kinderen is er een speciale kinderspeelruimte waar zij zich kunnen vermaken terwijl papa en mama rustig kunnen genieten van onze uitgebreide a la Carte gerechten.

In de zomer kunt u genieten op ons sfeervolle zonneterras van verse asperges of heerlijke mosselen.

Daarnaast bevindt zich het Partycentrum welke gebruikt wordt voor feesten, vergaderingen en groepsarrangementen met diverse activiteiten voor families, verenigingen en bedrijven met heerlijke koud-warm buffetten of koffietafels.

Ook is er de mogelijkheid om binnen te BBQ-en waarbij het vlees bereid wordt door de kok.

De Heideroos verzorgt ook catering op locatie voor particulieren en bedrijven.

Dit kan een heerlijk buffet zijn maar ook met drankvoorziening, personeel en materialen zoals tenten, tafels, stoelen, etc.

Onze veelzijdigheid komt dan ook tot uitdrukking in onze huidige naam:

Restaurant, Partycentrum en Catering

"De Heideroos"

Kijk voor meer informatie op www.heideroos.nl

*Wij wensen u smakelijk eten.
Marcel Gardenbroek en het team*

Voorgerechten

Bapao maar dan héééél anders  € 11,25

Vegetarische bapao met Oosterse groenten en gegratineerd met Reypenaer kaas. Geserveerd op een bananenblad en daarbij chilisaus.

Zoet varken € 11,50

Lauwwarm buikspek, gegaard en afgelakt met ketjapsaus. Begeleid door doperwtenpuree, couscous en gebakken uitjes.

Carpaccio, maar dan van kalf € 11,75

Dun gesneden kalfsvlees met kruidendressing en een mix van pitten, Parmezaanse kaas en een knapperige salade met knoflookcroutons.

Dansend kalf € 12,75

Kalfsmuis, rosé gebraden en daarbij pancettaspek. Geserveerd met een salsa van tomaat en een zachte knoflooksaus.

Niet uit China € 11,75

Loempia met een vulling van licht pikante zuurkool. Daarbij rivierkreeftjes met een schuim van Prosecco en bosvruchten.

Wit - Rood € 11,75

Viscarpaccio van Heek, ingerold met tomatentapenade met daarbij zoetzure komkommer en wasabi-mayonaise. Geserveerd met frisse slasalade en knoflookcroutons.

Opgerold staat netjes € 12,75

Gerookte zalmfilet cornetjes gevuld met een mousse van heilbot. Met een groene kruidenvinaigrette en een heerlijke crumble.

3-luik "De Heideroos" € 14,75

De chef heeft voor u de volgende selectie gemaakt:

- ~ Kalfsmuis, rosé gebraden met daarbij pancettaspek en een tomaten salsa.
- ~ Loempia met een vulling van licht pikante zuurkool. En schuim van Prosecco.
- ~ Cornetje van gerookte zalm gevuld met een mousse van heilbot.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Soepen

Deze geeft geen traan



Goedgevulde Franse uiensoep geserveerd met een kaasstengel. € 6,50

Het rode hert

Cranberrysoep met een vleugje room en garnituur van hertenham. € 6,50

Geserveerd met een kaasstengel.

(Ook mogelijk zonder hertenham)



Italiaanse tomatensoep



Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden. € 6,50

Geserveerd met een kaasstengel.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Aan de wandel

Verras u zelf met een culinaire wandeling.

Onze koks hebben voor u heerlijke kleine gerechten geselecteerd.

Heeft u allergieën of speciale wensen laat het ons dan weten.

Wij serveren het 5-gangen menu alleen per tafel.



5- gangen € 38,50

* Na 20.00 uur is het niet meer mogelijk de meergangen menu's te bestellen.

Allergeneninformatie, glutenvrij en andere diëten

De vraag om in te spelen op dieetwensen wordt steeds groter.

Vanuit de overheid moeten wij nu ook van alle gerechten de allergenen vermelden. Daarvoor hebben wij een aparte kaart waarin alle allergenen beschreven staan.

Wilt u deze kaart zien, dan kunt u deze aan de bediening vragen.

Wij vragen u aan te geven wanneer u een allergie of intolerantie heeft.

Voor onze gasten hebben wij een speciale glutenvrije A la Carte kaart met diverse voor-, hoofd- en nagerechten.

Ook kunnen wij in overleg, met andere dieetwensen rekening houden.

Wij denken graag met u mee.


**Een speciaal dieet moet u er niet van weerhouden
om lekker uit eten te gaan!**




Gerechten met dit teken zijn geschikt voor vegetariërs.

Vegetarische hoofdgerechten

Gehakt????? Nee toch!!!  € 21,50
Paprika gevuld met rul gehakt van "De Vegetarische Slager",
doperwten, zontomaat, couscous, champignons en crème fraîche.

Uit het bos  € 21,50
Huisgemaakte quiche gevuld met bospaddenstoelen en najaarsgroenten.
Gegratineerd met Reypenaer kaas en begeleid door doperwtenpuree.

Uit Normandië  € 22,50
Gebakken appeltjes met rozijnen en stukjes walnoot in een bakje
van filodeeg. Afgeblust met Calvados en gratineerd met camembert.

**Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen,
rauwkostsalade en compote.**

Vis hoofdgerechten

Deze is de weg kwijt € 22,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet op een bedje van
knolselderijpuree. Daarbij apart geserveerd een yakatorisaus.

Ingepakt € 22,50
Zalmfilet, gegaard in folie met witte wijn, fijne groenten en
groene kruiden. Begeleid door rivierkreeftjes en knolselderijpuree.

Gevaarlijk visje € 23,50
2 Zeewolf spiesjes omwikkeld met pancettaspek op een bedje
van knolselderijpuree. Daarbij apart geserveerd een Choronsaus.

Trio van vis € 25,50
Zalmfilet en zeebaarsfilet (beide op de huid gebakken) met daarbij
een spiesje van zeewolf omwikkeld met pancettaspek.
Apart geserveerd met Choronsaus en knolselderijpuree.

Actie

Op woensdag, donderdag en vrijdag
ONBEPERKT DINEREN
voor maar € 15,00

Keuze uit 3 hoofdgerechten (Vraag naar onze actiekaart)

Vlees hoofdgerechten

- Op z'n Hollands** € 21,50
Schnitzel met gebakken champignons, uien, gepocheerd eitje en speklinten. Hierbij serveren wij een rode wijn jus.
- Deze is niet gebakken** € 21,50
Gepocheerde maiskipfilet omwikkeld met katenspek op een bedje van najaarsgroenten. Geserveerd met Madeirasaus.
- Als een slak** € 22,50
Kalfssukade, langzaam gegaard in z'n eigen jus.
Geserveerd met doperwtenpuree en een goed gevulde piccalilly.
- Een pittig varkentje** € 22,50
Varkenshaas medaillons met yakatorisaus op een bedje van najaarsgroenten.
- Spareribs "De Heideroos" (The best ribs in Town)** € 22,50
Onze spareribs zijn smaakvol gemarineerd en tot op het bot gegaard.
Wij serveren ze met een zachte koude knoflooksaus.
- Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.**

Van de grill

- Lievelingsgerecht Componist Rossini** € 26,50
Tournedos Rossini, op een crouton met daarbij een spiesje van kippenlever omwikkeld met katenspek.
Geserveerd met Madeirasaus en mini gratin.
- Lekker gekruid** € 24,50
Gegrilde kogelbiefstuk met Barbados-kruiden en kruidenboter op een bedje van najaarsgroenten en mini gratin.
- Surf & Turf** € 25,00
Gegrilde en gekruide kogelbiefstuk & spiesje van zeewolf omwikkeld met pancettaspek. Daarbij een Choronsaus en mini gratin.
- Mixed grill vlees (ca. 350 gram)** € 25,50
Gegrilde en gekruide kogelbiefstuk, sparerib en varkenshaas.
Geserveerd met knoflooksaus, cocktailsaus en mini gratin.
- Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.**

Drie gangen keuzemenu

Stel uw eigen menu samen voor maar € 34,50

Voorgerechten

Goedgevulde Franse uiensoep geserveerd met een kaasstengel.



Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden.



Lauwwarm buikspek, gegaard en afgelakt met ketjapsaus.
Begeleid door doperwtenpuree, couscous en gebakken uitjes.

Viscarpaccio van Heek, ingerold met tomatentapenade met daarbij zoetzure komkommer en wasabi-mayonaise.
Geserveerd met frisse slasalade en een kruidencrostini.

Hierbij serveren wij **Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.**

Hoofdgerechten

Gepocheerde maïskipfilet omwikkeld met katenspek op een bedje van najaarsgroenten. Geserveerd met Madeirasaus.

Schnitzel met gebakken champignons, uien, gepocheerd eitje en speklinten. Hierbij serveren wij een rode wijn jus.

Op de huid gebakken zeebaarsfilet op een bedje van knolselderij. Daarbij apart geserveerd een yakatorisau.

Huisgemaakte quiche gevuld met bospaddenstoelen en najaarsgroenten. Gegratineerd met Reypenaer kaas en begeleid door doperwtenpuree.



Bij deze gerechten serveren wij **groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.**

Dessert

Hangop van vanille met boterkoekcrumble. Begeleid door een bolletje amarena-kersenijis met verse slagroom.

Coupe Ijs met vanilleroomijs, bloedsinaasappel sorbetijs en amarena-kersenijis. Geserveerd met verse slagroom.

Koffie, thee of cappuccino met een luxe bonbon.

Desserts en Ijscoupes met ambachtelijk ijs

Vulkaan van chocola € 7,75

Chocolade ganache met frambozengelei en boterkoekcrumble.
Geserveerd met vanilleroomijs en slagroom met een chocolade schots.

Ook in Holland lekker € 7,75

Apfelstrudel met bladerdeeg uit de oven. Geserveerd met heerlijke vanillesaus, een bolletje vanilleroomijs en verse slagroom.

Vanille uit het bos € 7,75

Een heerlijke hangop van vanille met boterkoekcrumble.
Begeleid door een bolletje amarena-kersenijs met verse slagroom.

Net effe anders dan normaal € 7,75

Crème brûlée van sinaasappel en rozemarijn. Daarbij een bolletje vanilleroomijs en stukjes chocoladesinaasappel met slagroom.

Franse passie € 7,75

Franse Macaron in de smaak mango-passievruchten met een vulling van vanilleroomijs. Geserveerd met frambozengelei en slagroom.

Coupe De Heideroos € 7,50

Coupe met vanilleroomijs, bloedsinaasappel sorbetijs en amarena-kersenijs met verse slagroom en een chocolade schots.

Kleine Ijscoupe € 5,50

Voor wie toch nog zin heeft in een klein toetje serveren wij 1 bolletje vanilleroomijs met bosvruchtencompote en verse slagroom.

3-Luik voor de grote genierter € 10,75

De chef heeft voor u de volgende selectie van desserts gemaakt:

~ **Chocolade ganache met frambozengelei en boterkoekcrumble**

~ **Crème brûlée van sinaasappel en rozemarijn**

~ **Hangop van vanille met amarena-kersenijs**

Dessertwijn

Collection Plaimont, Pacherenc du Vic-Bilh, AOC

Per glas € 5,75

Koffie specialiteiten

Irish Coffee met Jameson Whiskey en slagroom € 7,50

French Coffee met Grand Marnier en slagroom € 7,50

Spanish Coffee met Tia Maria en slagroom € 7,50

Italian Coffee met Amaretto Disaronno en slagroom € 7,50

Kiss of Fire met Cointreau, Tia Maria en slagroom € 7,95

Heideroos Coffee met Baileys, Kahlua en slagroom € 7,95

D.O.M. Coffee met D.O.M. Bénédicte en slagroom € 7,95

Bieren en Wijnen

Bieren

Glas Heineken bier 22 cl	€ 2,35	Fles Palm (5,4%)	€ 3,50
Glas Heineken bier 25 cl	€ 2,50	Fles Goudheerlijk (5,5%)	€ 3,50
Glas Heineken bier 50 cl	€ 4,95	Fles Heizoen (5,6%)*	€ 3,50
Fles Amstel Radler (2,0%)	€ 3,25	Fles Uiterwaarden Wild (5,8%)*	€ 3,50
Fles Heineken 0.0	€ 3,25	Fles Bokbeer (7,0%)*	€ 3,50
Fles Amstel Radler 0.0	€ 3,25	Fles Westmalle Dubbel (7,0%)	€ 3,75
Fles Wieckse Witte (5,0%)	€ 3,50	Fles Westmalle Tripel (9,5%)	€ 4,25
		Fles Duvel (8,5%)	€ 4,25

* Seizoensgebonden. Niet het hele jaar op voorraad.

Huiswijnen

(Vraag ook eens naar onze uitstekende wijnkaart met prachtige wijnen)

VdP de L'Herault, La croix de Bellefeuille, Frankrijk (Wit, rood of rosé)

Per glas	€ 3,50	Druif (wit):	Grenache Blanc
Per fles	€ 18,50	Druif (rood):	Cinsault, Grenache, Carignan en Syrah
		Druif (rosé):	Cinsault, Grenache en Syrah

Bereich Nahetal, Moezel, Kabinett, Duitsland (Wit)

Per glas	€ 3,50	Druif:	Riesling en Sylvaner
Per fles	€ 18,50		

LaCheteau, Rosé d'Anjou, Frankrijk (Rosé)

Per glas	€ 3,75	Druif:	Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon
Per fles	€ 19,50		

Wijn van de maand

Domaine de l'Arnet, Saint Saturnin, Languedoc, Frankrijk, 2015

Per glas € 4,95

Per fles € 24,75

Deze evenwichtige en sappige wijn kent in de reuk het bekende rode fruit als cassis en bramen. Typisch is de geur van peper, kenmerkend voor het gebruik van de Syrah druif. In de mond zwarte pruimen, rode vruchten en anijs. De zuren alsmede de lichte houtinvloeden (3 maanden op vat) zijn mooi verweven in de wijn.

Lekker bij stoofpotten, wildgerechten en kruidige gerechten.





De Heideroos

Restaurant • Partycentrum • Catering
BBQ Catering

- A la Carte restaurant
- Catering
- Lunch en plate service
- Koffie en gebak
- Zonneterras
- Kinderspeelruimte

Wilt u deze zomer lekker genieten van een tuinfeest of BBQ, maar wilt u er niet té veel werk aan hebben?

Restaurant De Heideroos verzorgt uw gehele catering!

Wij verzorgen niet alleen het eten, maar ook alles eromheen.

Bij buffetten leveren wij standaard ook buffettafels, linnen, porseleinen borden, bestek, servetten enz. Wij doen zelfs de afwas voor u!

Interesse?

Elke catering is maatwerk.

Daarom nodigen wij u graag uit voor een geheel vrijblijvend gesprek.

Onder het genot van een kopje koffie, kunnen wij de puntjes op de i zetten.



Saturday & Sunday Lunch

Elke zaterdag en zondag ontvangen wij u graag tussen 12 en 14 uur bij De Heideroos om van deze heerlijke 3-gangen lunch gebruik te maken.

Als u heerlijk met vrienden of familie iets te vieren heeft of gewoon lekker uitgebreid in ons sfeervolle restaurant wilt lunchen, is dit het geschikte idee voor u.

De Saturday & Sunday lunch serveren wij vanaf 4 personen en alleen op reservering.

Volwassenen á € 21,50

Kinderen 4 t/m 11 jaar á € 11,50

Kinderen t/m 3 jaar gratis





Wij wensen u
smakelijk eten

Marcel
Gardenbroek en
het team





De Heideroos

Restaurant • Partycentrum • Catering

Wild specialiteiten kaart

In 1929 nam Bartus Schotpoort deze zaak over en in de loop der tijd werd in samenwerking met zijn zonen het een Café-Restaurant en een zaal voor feesten.

Sinds 1 mei 2007 wordt de zaak gerund door Marcel Gardenbroek en zijn team.

Thans is het een veelzijdig bedrijf waar kwaliteit en gastvrijheid voorop staan.

Wij werken alleen maar met verse producten welke door vakkundige koks worden bereid en door onze goed opgeleide gastorouwen en gastheren worden uitgeserveerd.

Voor de kinderen is er een speciale kinderspeelruimte waar zij zich kunnen vermaken terwijl papa en mama heerlijk rustig kunnen genieten van onze uitgebreide a la Carte gerechten.

In de zomer kunt u genieten op ons sfeervolle zonneterras van verse asperges of heerlijke mosselen.

Daarnaast bevindt zich het Partycentrum welke gebruikt wordt voor feesten, vergaderingen en groepsarrangementen met diverse activiteiten voor families, verenigingen en bedrijven met heerlijke koud-warm buffetten of koffietafels.

Er is zelfs de mogelijkheid om binnen te BBQ-en waarbij het vlees bereid wordt door onze kok.

De Heideroos verzorgt ook catering op locatie voor particulieren en bedrijven.

Dit kan een heerlijk buffet zijn maar ook met drankvoorziening, personeel en materialen zoals tenten, tafels, stoelen, etc.

Onze veelzijdigheid komt dan ook tot uitdrukking in onze huidige naam:

Restaurant, Partycentrum en Catering "De Heideroos"

Kijk voor meer informatie op www.heideroos.nl

U kunt ons ook 'Liken' op Facebook

*Wij wensen u smakelijk eten.
Marcel Gardenbroek en het team*

Wild specialiteiten 2018

VOORGERECHTEN

Wildernis € 6,50

Wildbouillon met een garnituur van Ree, bospaddenstoelen, groene kruiden en knoflookcroutons.

Het rode Hert € 6,50

Cranberrysoep met een vleugje room en garnituur van Hertenheim. Geserveerd met een kaasstengel.

Boswachters salade € 11,75

Heerlijke salade met geplukt Hertenvlees, appelblokjes, cranberry, mayonaise en honing. Begeleid door huisgemaakte kruidentuille.

Van alles wat. Wat? € 11,75

Een heerlijke parade van Hertenheim, huisgedroogde Reecervelaat en gerookte Ganzenborstfilet.

Geserveerd met cranberrycompote en zoete uiencompote.

2 Zwijnen bij elkaar € 12,50

Combinatie van dun gesneden en gerookte Wildzwijnshaas en een huisgemaakt kroketje van Wildzwijn.

Geserveerd met frisse slasalade en een Aceto balsamico stroop.

Mac Ree € 12,75

2 kleine hamburgertjes van Ree tussen mini-brioche broodjes.

Geserveerd met zoete uiencompote, mosterdmayonaise en slasalade.

Hazige paddenstoel € 12,75

Hazenrugfilet, lauwwarm geserveerd met gemarineerde kastanjechampignons, zoete uiencompote en een brioche broodje.

Proeverij van wild € 15,50

Voor als u echt niet kunt kiezen een 3-luik met:

~ Gerookte Wildzwijnshaas met Aceto balsamico stroop

~ Hamburgertje van Ree met brioche broodje

~ Boswachterssalade met Hertenvlees

Hierbij serveren wij brood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.



Wild specialiteiten 2018

HOOFDGERECHTEN

Stoofpotje van Hert. Toppertje! € 22,50
Met een garnituur van winterse groenten, champignons, cranberry en op smaak gebracht met peperkoek.
Geserveerd met een spruitenstampotje.

Opgerold € 22,50
Rouleau van Fazantfilet gevuld met bospaddenstoelen en shiitake omwikkeld met Parmaham. Geserveerd op knolselderijpuree en apart daarbij een vossenbessensaus.

Op uw verzoek ook dit jaar weer € 23,50
Hazenbout, langzaam gegaard in donker Leffe bier met een garnituur van champignons, rode uien en amarena-kersen.
Geserveerd met een spruitenstampotje.

Wildzwijn heeft het aan de stok € 24,50
Wildzwijnshaas op een spies met katenspek en rode ui op een bedje van zuurkoolstampot met een goed gevulde jachtsaus.

Uit de struiken € 25,50
Gebakken Hertebiefstukjes op een bedje knolselderijpuree.
Geserveerd met gemarineerde kastanjechampignons.

Ontmoeting van wild € 26,50
Hertebiefstukje, rouleau van Fazantfilet en een Hazenrugfilet.
Geserveerd met een zuurkoolstampotje en een vossenbessensaus.

Bij deze gerechten serveren wij groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade, compote en een warme stoofpeer.



Wild keuzemenu á € 39,50

Stel uw eigen wildmenu samen

Voorgerechten

Wildbouillon met een garnituur van Ree, bospaddenstoelen, groene kruiden en knoflookcroutons.

Of

Combinatie van dun gesneden en gerookte Wildzwijnshaas en een huisgemaakt kroketje van Wildzwijn.

Geserveerd met frisse slasalade en een Aceto balsamico stroop.

Of

2 Kleine hamburgertjes van Ree tussen mini-brioche broodjes. Geserveerd met zoete uiencompote, mosterdmayonaise en slasalade.

Hoofdgerechten

Stoofpotje van Hert met een garnituur van winterse groenten, champignons, cranberry en op smaak gebracht met peperkoek.

Geserveerd met een spruitenstampotje.

Of

Rouleau van Fazantfilet gevuld met bospaddenstoelen en shiitake omwikkeld met Parmaham. Geserveerd op knolselderijpuree en apart daarbij een vossenbessensaus.

Of

Hazenbout, langzaam gegaard in donker Leffe bier met een garnituur van champignons, rode uien en amarena-kersen.

Geserveerd met een spruitenstampotje.

Deze gerechten worden geserveerd met groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade, compote en een warme stoofpeer.

Nagerechten

Crème brûlée van sinaasappel en rozemarijn. Daarbij een bolletje vanilleroomijs en stukjes chocoladesinaasappel met slagroom

Of

Franse Macaron in de smaak mango-passievruchten met een vulling van vanilleroomijs. Geserveerd met frambozengeli en slagroom.

Of

Koffie met een likeur naar keuze en slagroom