

Voorgerechten

Rode biet aan de koffie  € 11,25

Salade met rode en gele biet, appel en geitenkaas geserveerd met een dressing van biet met een twist van koffie. Begeleid door knoflookcroutons.

Broer en zus uit het bos  € 11,50

Duo van champignons in warme knoflooksaus en groene kruiden met daarbij een portabella gevuld met groenten en gegratineerd met oude kaas.

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.

Zomers wild € 12,50

Carpaccio van ree met een vinaigrette van worcestersaus, kappertjes en rode ui. Geserveerd met gefrituurde knolselderij spaghetti.

Kippig taartje € 12,50

Huisgemaakte Pie gevuld met stukjes kip en champignons. Geserveerd met gemarineerde champignons en begeleid door een fijngesneden mix van groenten en kruiden.

Kalkoen aan het fruit € 12,50

Lauwarme kalkoenbrisket met een chutney van ananas en mango. Geserveerd op een bedje van pilavrijst, paprika, mint en citroen.

Gamba's zonder jas € 12,50

Gamba's (gepeld) gebakken in knoflookolie. Geserveerd op een salade met zeekraal, bosui en venkel. Begeleid door een Pernod-dressing.

Spaans visje € 12,75

Duo van gazpacho en een tartaartje van gerookte zalm met kappertjes, augurk, verse kruiden en rode ui. Daarbij een hangop van citroen en dille.

3-luik "De Heideroos" € 14,75

De chef heeft voor u de volgende selectie gemaakt:

- ~ Lauwarme kalkoenbrisket met een chutney van ananas en mango.
- ~ Tartaartje van gerookte zalm met kappertjes, augurk en rode ui.
- ~ Portabella gevuld met groenten en gegratineerd met oude kaas.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Soepen

Italiaanse tomatensoep



€ 6,75

Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden.
Geserveerd met een kaastengel.

Naar Belgisch recept

€ 6,75

Romige witlofsoep met een twist van curry en garnituur van gerookte zalm. Geserveerd met een kaasstengel. (Ook mogelijk **zonder zalm**)



Deze kip is helder

€ 6,75

Heldere bouillon van venkel en kerrie met een garnituur van gerookte kipfilet, bosui en wortel. 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.

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!**




Vegetarisch


Gerechten met dit teken zijn geschikt voor vegetariërs.

Vegetarische hoofdgerechten

Puur natuur  € 22,50
3 Portabella's gevuld met bonne-femme groenten en gratineerd met oude kaas. Geserveerd met een zoete aardappelmousseline.

Japans  € 22,50
Courgette gevuld met kip teriyaki (van "De Vegetarische Slager"), pilavrijst, paprika, mint en citroen. Geserveerd met een frisse tzatziki.

Stampend ei uit Doesburg  € 21,50
Stamppotje van zoete aardappelpuree, zongedroogde tomaat en rode ui. Geserveerd met een omelet van maïskip-eieren en verse tuinkruiden. Met **apart** een Doesburgse mosterdsaus.

Grieks en Italiaans  € 21,50
Lasagne van gegrilde aubergine, courgette, pomodori tomaten, stukjes geitenkaas en Parmezaanse kaas. Geserveerd met tzatziki.

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

Vis hoofdgerechten

Boterzacht € 22,50
Na een kort verblijf op de grill wordt de botervis geserveerd op een bedje van tagliatelle met groene kruiden. Begeleid door Doesburgse mosterdsaus.

Bedekte Zalm € 23,50
Zalmfilet onder een dakje van groene kruiden en Parmezaanse kaas. Geserveerd met een witte wijnkruidensaus en een romige bloemkoolcrème.

Gamba's uit hun jasje € 23,50
Gebakken gamba's zonder jasje in een romige piri-piri saus. Geserveerd op een bedje van tagliatelle met groene kruiden en bosui.

Vis trio € 25,50
Trio van gebakken zalmfilet, botervisfilet en gamba's (zonder jasje). Geserveerd met een witte wijnkruidensaus en een romige bloemkoolcrème.

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

Vlees hoofdgerechten

Oerkreet € 22,50

Zacht gegaard oerhammetje (275 gram) geserveerd met **apart** een saus van Doesburgse mosterd. Daarbij een taartje van courgette en tomaat.

Een rijke schnitzel € 22,50

Schnitzel met een royaal garnituur van bonne-femme groenten en huisgedroogde speklinten.

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 knoflooksaus.

Italiaans varken € 23,50

Varkenshaasmedaillons omwikkeld met Parmaham en begeleid door een sjalotten-tijmsaus. Geserveerd met een zoete aardappelmousseline.

Zoooo zacht, zoooo lekker !! € 23,50

Lams ossobucco, langzaam gegaard in een kruidige saus van tomaat. Geserveerd op een bedje van tagliatelle met groene kruiden en bosui.

Uit het bos.... € 25,50

Duo van reebiefstuk geserveerd met eigen jus en grotchampignons en een stoofpotje van ree. Daarbij een taartje van courgette en tomaat.

Vlees en spiezen van de grill

Varken aan de pen € 23,50

Spies van varkenshaas, ui en paprika met **apart** daarbij satésaus en een Roseval aardappeltje met crème fraîche.

Kip aan de pen € 22,50

Spies van kipdijen, ui en paprika met **apart** daarbij een stroganoffsaus en een Roseval aardappeltje met crème fraîche.

Rund aan de pen € 24,50

Spies van ossenhaas met ui en paprika met **apart** daarbij een sjalotten-tijmsaus en een Roseval aardappeltje met crème fraîche.

Kalf met een wit randje € 25,50

Kalfsentrecote met een Italiaanse kruidenboter van sjalotjes en peperkorrels. Geserveerd met een Roseval aardappeltje en crème fraîche.

Voor de liefhebber, de ECHTE!!! € 26,50

Tournedos met een crumble van hazelnoot en koffie op een bedje van groenten. Geserveerd met stroganoffsaus en een Roseval aardappeltje met crème fraîche.

Mixed grill vlees (ca. 350 gram) € 25,50

Mixed grill van ossenhaaspuntjes, varkenshaas en kip. Geserveerd met knoflooksaus, cocktailsaus en een Roseval aardappeltje met crème fraîche.

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

Actie

Op woensdag, donderdag en vrijdag

ONBEPERKT DINEREN

voor maar € 17,50

Keuze uit 3 hoofdgerechten (Vraag naar onze actiekaart)

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




Drie gangen keuzemenu

Stel uw eigen menu samen voor maar € 34,50

Voorgerechten

Kippensoep van venkel en kerrie met gerookte kipfilet, bosui en wortel. Geserveerd met een kaasstengel.

Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden. 

Lauwarme kalkoenbrisket met een chutney van ananas en mango. Geserveerd op een bedje van pilavrijst, paprika, mint en citroen.

Gamba's (gepeld) gebakken in knoflookolie op een salade met zeekraal, bosui en venkel. Begeleid door een Pernod-dressing.

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

Hoofdgerechten

Schnitzel met een royaal garnituur van bonne-femme groenten en huisgedroogde speklinten.

Spies van kipdijen, ui en paprika met **apart** daarbij een stroganoffsaus. Geserveerd met een Roseval aardappeltje en crème fraîche.

Botervis van de grill, geserveerd op tagliatelle met groene kruiden. Begeleid door Doesburgse mosterdsaus.

Vegetarische lasagne van gegrilde aubergine, pomodori tomaten, Courgette, stukjes geitenkaas en Parmezaanse kaas. Geserveerd met tzatziki. 

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

Dessert

Bananenspekkoek met een compote van banaan. Geserveerd met een bolletje vanilleroomijs en verse slagroom.

Coupe Ijs met vanilleroomijs, speculoosroomijs en citroensorbetijs. Gegarneerd met verse slagroom en een chocolade schots.

Koffie, thee of cappuccino met een luxe bonbon.

Desserts en IJscoupes met ambachtelijk ijs

Luchtige zoetheid € 7,75

Merengue gevuld met een vanille-boter crème en begeleid door een compote van framboos en aardbeien. Geserveerd met verse slagroom.

Gestreepte banaan € 7,75

Bananenspekkoek met een compote van banaan.
Geserveerd met een bolletje vanilleroomijs en verse slagroom.

Oma's deeg € 7,75

Waan je bij het genieten van onze Cookie Dough terug in dat moment waarop je stiekem je vinger dipte in de beslagkom van oma.
Daarbij zomers fruit en een bolletje speculoosroomijs met slagroom.

Dronken Cake € 7,75

Een huisgemaakte mini-cake gevuld met frambozenmousse en lemoncurd. Geserveerd met een citroensorbetijs en verse slagroom.

Terug in de tijd € 7,75

Zomers fruit met een frisse vanillesinaasappel-sabayon.
Geserveerd met een bolletje vanilleroomijs en verse slagroom.

Coupe De Heideroos € 7,75

Coupe met vanilleroomijs, speculoosroomijs en citroensorbetijs.
Gegarneerd met verse slagroom en een chocolade schots.

Kleine IJscoupe € 5,75

Wie heeft nog zin in een klein toetje met 1 bolletje vanilleroomijs met compote van framboos en aardbeien en verse slagroom.

3-Luik voor de grote genietter € 11,50

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

- ~ Bananenspekkoek met vanilleroomijs en slagroom.
- ~ Glaasje Cookie Dough uit oma's tijd.
- ~ Zomers fruit met een frisse vanillesinaasappel-sabayon.

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. Bénédictine en slagroom € 7,95

Bieren en Wijnen

Bieren

Glas Heineken bier 22 cl	€ 2,35	Fles Goudheerlijk (5,5%)	€ 3,50
Glas Heineken bier 25 cl	€ 2,50	Fles Heizoen (5,6%)*	€ 3,50
Glas Heineken bier 50 cl	€ 4,95	Fles Uiterwaarden Wild (5,8%)*	€ 3,50
Fles Amstel Radler (2,0%)	€ 3,25	Fles Bokbeer (7,0%)*	€ 3,50
Fles Heineken 0.0	€ 3,25	Fles Blaauw Garrit (7,5%)*	€ 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 Palm (5,4%)	€ 3,50	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

Castel Firmian, Pinot Grigio, Trentino, Italië, 2016

Per glas € 4,95

Per fles € 24,75

De wijngaarden liggen in de Adige vallei aan de voet van de Dolomieten. Het domein is vernoemd naar het gebouw dat over de wijnvelden van Piana Rotaliana uitkijkt.

Zuur en fruit zijn heerlijk in balans, in zowel geur als smaak veel appel, citrus en tropisch fruit. Lichte en frisse wijn.

Als aperitief of bij salades, schaaldieren, geitenkaas en bij aspergegerechten.




Asperge gerechten 2019

Voorgerechten:

- Aspergesoep** met reepjes boerenbeenham, asperges en ei. € 6,75
- Salade met asperges**, rode en gele biet, appel en geitenkaas. € 12,25
Geserveerd met een dressing van biet met een twist van koffie. 
- Lauwarme kalkoenbrisket** met een chutney van ananas en mango. € 13,25
Geserveerd met een salade van asperges en een kruidendressing.
- Kalfscarpaccio** gearneerd met asperges, Parmezaanse kaas en € 12,75
een knapperige salade met knoflookcroutons en kruidendressing.
- Duo van gazpacho en een tartaartje van gerookte zalm** € 13,75
met kappertjes, augurk en rode ui. Daarbij een hangop van citroen en
dille geserveerd met een salade van asperges en kruidendressing.
- Proeverij van asperges** € 15,75
Een selectie door de chef van de hierboven genoemde voorgerechten.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Hoofdgerechten:

- Asperge traditioneel** met boerenbeenham, ei, gekookte aardappelen € 22,50
en gesmolten boter.
- 2 Portabella's** gevuld met bonne-femme groenten en oude kaas. € 23,00
Geserveerd met asperges. 
- Varkenshaasmedaillons** omwikkeld met Parmaham. € 24,50
Geserveerd met een sjalotten-tijmsaus en asperges.
- Zalmfilet** onder een dakje met groene kruiden en Parmezaanse kaas. € 24,50
Geserveerd met een witte wijnsaus en asperges.
- Ossenhaaspuntjes** met ui en paprika en een sjalotten-tijmsaus. € 25,50
Geserveerd met asperges.

Hierbij serveren wij Vlaamse frieten en een rauwkostsalade.

Asperge menu € 38,50

Voorgerecht:

Kalfscarpaccio gegarneerd met asperges, Parmezaanse kaas, knapperige salade met knoflookcroutons en kruidendressing.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

XXXX

Hoofdgerecht:

Asperge traditioneel met boerenbeenham, ei, gekookte aardappelen en gesmolten boter.

Hierbij serveren wij Vlaamse frieten en een rauwkostsalade.

XXXX

Nagerecht:

Coupe Ijs met vanilleroomijs, speculoosroomijs en citroensorbetijs. Gegarneerd met verse slagroom en een chocolade schots.

Wijnsuggestie:

**Castel Firmian, Trentino, Pinot Grigio,
Italië, 2016**

Per fles € 24,75

Per glas € 4,95

De wijn wordt gemaakt door de firma Mezzacorona uit de gelijknamige stad in het Noordoosten van Italië. De wijngaarden liggen in de Adige vallei aan de voet van de Dolomieten. Het domein is vernoemd naar het gebouw dat over de wijnvelden van Piana Rotaliana uitkijkt.

Zuur en fruit zijn heerlijk in balans, in zowel geur als smaak veel appel, citrus en tropisch fruit. Lichte en frisse wijn.

Als aperitief of bij salades, schaaldieren, geitenkaas en bij aspergegerechten.