

Kleine kaart & Lunch kaart

(Van 12.00 uur tot 17.00 uur)

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 gastvrijheid voorop staan.

Wij werken alleen maar met verse producten welke door vakkundige koks worden bereid en door onze goed opgeleide gastvrouwen 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*

Soepen

- Italiaanse tomatensoep**  € 6,75
Romige tomatensoep van pomodori tomaten en Italiaanse kruiden.
Geserveerd met een mini kaasstengel.
- Uit het bos**  € 6,75
Bospaddenstoelensoep met room, truffelolie, bosui en kervel.
Geserveerd met een mini kaasstengel.

Italiaanse bol OF een Waldkorn bol

- Hamburger De Heideroos** 100% Black Angus rund met € 13,25
gebakken uitjes, spek, hamburgersaus en slasalade.
- Pulled Pork** aangemaakt met teriyakisaus en slasalade. € 8,75
- Kalfscarpaccio** met een mix van pitten, Parmezaanse kaas, € 8,75
een kruidendressing en een knapperige salade.
- Filet Americain** met rode ui, kappertjes, gekookt ei en slasalade. € 8,75
- Gerookte Noorse Zalmfilet** € 9,25
met rode uitjes, kappertjes, tomatenheks'nkaas en slasalade.
- Huisgemaakte Tonijnsalade** met rode ui, paprika, augurk en slasalade. € 9,25
- Oude kaas (Reypenaer)** met walnoten, appelstroop en slasalade.  € 6,75


De Heideroos Hamburger



200 grams Hamburger van
100% Black Angus Rund
(van de plaatselijke keurslager)
met gebakken uitjes, spek, hamburgersaus en slasalade
op een Italiaanse bol of Waldkorn bol.

€ 13,25

Eiergerechten

Uitsmijter Ham en/of Kaas en een bolletje aardappelsalade.	€ 7,95
Uitsmijter meegebakken Spek en een bolletje aardappelsalade.	€ 7,95
Uitsmijter "De Heideroos" met Ham, Kaas, Rauwe ham en een bolletje aardappelsalade.	€ 8,25
Boerenomelet en een bolletje aardappelsalade.	€ 9,25
Omelet champignons met een bolletje aardappelsalade. 	€ 9,25

Bij deze gerechten heeft u de keuze uit maïs of meergranen Oerbrood.

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.



Gerechten met dit teken zijn geschikt voor vegetariërs.

Lunch gerechten


Twaalf uurtje vlees	€ 11,75
Twee sneden ambachtelijk Oerbrood, geserveerd met een Bourgondische kroket, filet Americain en pulled pork aangemaakt met teriyakisaus.	
Één uurtje vis	€ 12,75
Twee sneden ambachtelijk Oerbrood, geserveerd met een garnalenkroket, huisgemaakte tonijnsalade en gerookte Noorse zalmfilet.	
Twee Bourgondische kroketten met keuze uit: Oerbrood OF Friet.	€ 7,95
Sandwich met gerookte Noorse zalmfilet , heks'nkaas, rode ui, kappertjes en een fris aangemaakte slasalade.	€ 9,95
Sandwich met gerookte runder ribeye , truffelmayonaise, uitgebakken baconreepjes, pittensmix, rolletjes zure komkommer en een frisse slasalade.	€ 9,95

Tosti's

(wij gebruiken voor onze tosti's wit Flaguette brood)

Tosti met ham en kaas met kleine slagarnituur.	€ 4,95
Tosti Hawaiï met ham, kaas en ananas met kleine slagarnituur.	€ 5,50
Hierbij serveren wij ketchup of curry.	

Maaltijdsalades

- Vegetarische salade**  € 14,25
Salade met geitenkaas, stukjes dadel en walnoot en een vleugje honing.
Geserveerd met een walnotendressing en geroosterde bloemkool.
Daarbij een mini kaasstengel.
- Caesar salade** € 14,25
Frisse salade met gegrilde gemarineerde kip, zongedroogde tomaat,
rode ui, Parmezaanse kaas en aangemaakt met een dressing.
Geserveerd met een mini kaasstengel.
- Salade met ossenhaas** € 16,25
Salade met gebakken ossenhaaspuntjes, ui en champignons.
Afgeblust met een dressing van ketjap manis, sesamzaadjes en knoflook.
Daarbij een mini kaasstengel.
- Noorse zalm** € 16,25
Salade met gerookte Noorse zalmfilet, rode ui, kappertjes en kruidendressing.
Geserveerd met een mini kaasstengel.

Deze salades serveren wij met Oerbrood OF frites.

Plate gerechten



- Gebakken oesterzwammen**, licht pittig gekruid met kerrie, champignons, ui en courgette. € 20,00
Gepresenteerd in een gepofte paprika en gegratineerd met oude kaas.
- Schnitzel** met gebakken ui, champignons en baconreepjes. € 20,00
Geserveerd met een gepocheerd ei en kruidenboter.
- Spies van kipdijen**, rode paprika en katenspek met **apart** daarbij een zachte kerriesaus. € 20,00
- Spareribs**, smaakvol gemarineerd en tot op het bot gegaard. € 21,00
Geserveerd met een zachte koude knoflooksaus.
- Varkenshaas medaillons** met een rode uiencompote. € 21,00
Begeleid door een rodewijn-pepersaus.
- Spies van ossenhaas** met rode paprika en katenspek met **apart** daarbij een rodewijn-pepersaus. € 22,00
- Sliptongen (2 stuks)** in roomboter gebakken en afgeblust met limoen. € 22,00
Daarbij **apart** een romige cognacsaus.
- Bij deze gerechten serveren wij frites, gemengde salade en een bolletje aardappelsalade. Meerprijs gebakken aardappelen i.p.v. frites € 1,00**

IJscoupes

(bereid met ambachtelijk ijs)

Dame Noir	€ 7,25
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en boven op de top een heerlijke toef geklopte slagroom.	
Coupe De Heideroos	€ 7,75
Coupe met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs. Gegarneerd met slagroom, een chocolade schots en een tuille.	
Stilstaand en uitgehangen	€ 7,75
Parfait van Bastognekoek met sinaasappel-Grand Marnier compote en een hangop van vanille met een chocolade schots en slagroom.	

U kunt ook vragen naar onze uitgebreide dessertkaart !!

Garnituur voor bij de borrel

Warme bittergarnituur (8 stuks)	€ 6,95
Reuze warme bittergarnituur (16 stuks)	€ 13,25
Bourgondische bitterballen (8 stuks)	€ 6,95
Broodplankje met kruidenboter en tomatenheks'nkaas	€ 3,95
Portie oude kaas (Reypenaer), geserveerd met mosterd	€ 4,75
Portie Butterfly garnalen (10 stuks), geserveerd met chilisaus	€ 6,95

Saturday & Sunday Lunch

Op zaterdag en zondag ontvangen wij u graag tussen 12 en 14 uur bij

De Heideroos om van de volgende 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.

Wij kunnen met de meeste dieetwensen rekening houden, als u dat aan ons laat weten.

Lunch

Vooraf:

Romige Italiaanse tomatensoep (veg.)

Of

Dungesneden Parmaham met Galiameloen

Of

Champignons Dordogne, champignons gefrituurd in bierbeslag,
met een zachte knoflooksaus (vega)

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Hoofd:

Assortiment belegde mini broodjes (vis/vlees/vega)

Sandwiches met ham en kaas

Tunnbroodrolletjes met kalfscarpaccio en oude kaas

Diverse gevulde bladerdeeghapjes met kip-kerrie, ham-kaas en saucijs

Kartoffelsalade (vega)

Butterfly garnalen met chilisaus

Dit serveren wij per tafel

Afsluiting:

Na afloop een kopje koffie of thee geserveerd met een diversiteit aan zoetigheden

Prijs (excl. drankjes):

Volwassenen € 21,50 per persoon

Kinderen van 4 t/m 11 jaar € 11,50 per persoon

Kinderen t/m 3 jaar gratis

Deze lunch wordt vanaf 4 personen geserveerd. Reserveren is noodzakelijk.

Saturday & Sunday Lunch





Wij wensen u
smakelijk eten

Marcel
Gardenbroek en
het team

