



Voorgerechten

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.

Carpaccio, maar dan van kalf € 11,75
Dun gesneden kalfsvlees met kruidendressing, een mix van pitten,
Parmezaanse kaas en een knapperige salade met een mini kaasstengel.

Ingepakte paddenstoelen  € 11,75
In tempura gefrituurde oesterzwammen met een zachte knoflooksaus.
Gepresenteerd in een bakje van filodeeg met daarbij een slasalade.

Rund in de rook € 12,50
Gerookte runder ribeye (rosé) begeleid met een truffelmayonaise,
uitgebakken baconreepjes en een pittenmix.
Geserveerd met een rolletje zure komkommer en frisse salade.

Zooooo zacht € 12,50
Ossenhaaspuntjes gemarineerd met gemberketjap en sesamzaadjes
op een slasalade met daarbij gefrituurde knolselderij en een kaasstengel.

Oosterse zalm € 11,75
Een mootje warme gerookte Schotse zalmfilet op Oosterse wijze
met gemberketjap en sesamzaadjes.
Geserveerd met een slasalade en een gelei van komkommer.

Garnalenfeestje € 12,50
In knoflook gebakken spiesje van scampi's met daarbij een
kleine garnalencocktail met stukjes appel.
Geserveerd met kreeftenmayonaise, slasalade en een mini kaasstengel.

3-luik "De Heideroos" € 14,75
De chef heeft voor u de volgende selectie gemaakt:
~ Gerookte runder ribeye (rosé) met truffelmayonaise, baconreepjes en notenmix
~ Mootje warme gerookte Schotse zalmfilet op Oosterse wijze en geleikomkommer
~ In tempura gefrituurde oesterzwam met een zachte knoflooksaus


Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.

Vegetarische hoofdgerechten

Gekleurde zwammen  € 21,50

Gebakken oesterzwammen, lichtpittig gekruid met kerrie, met champignons, ui en courgette.

Gepresenteerd in een gepofte paprika en gegratineerd met oude kaas.

Vegetarische Wellington  € 22,50

Biet-Wellington in bladerdeeg en een koolblad met een saus van beukenzwammetjes. Geserveerd met wilde knoflook-spinazie.

Toch echt zonder vlees  € 22,50

Taco's met winterse groenten, bokkip van "De Vegetarische Slager", gemberketjap met sesamzaadjes en gegratineerd met oude kaas.

Geserveerd met bospeencrème en een guacamole dipper.

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

Vis hoofdgerechten

Puur Hollands € 23,50

Zalmfilet op de huid gebakken. Daarbij een crème van bospeen en begeleid door een zachte citroengrassaus.

Met z'n tweeën (ongefileerd) € 23,50

2 Tongetjes in roomboter gebakken en afgeblust met limoen.

Daarbij een crème van bospeen en **apart** een romige cognacsaus.

Vis trio € 25,50

Trio van gebakken doradefilet, zalmfilet en gamba's (zonder jasje).

Daarbij **apart** een zachte citroengrassaus.

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

Aan de wandel

Verras u zelf met een culinaire wandeling.

Onze koks hebben voor u heerlijke kleine gerechten geselecteerd.

Wij serveren het 5-gangen menu alleen per tafel.



5- gangen € 42,50

* Na 20.00 uur is het niet meer mogelijk het 5-gangen menu te bestellen.

Vlees hoofdgerechten

Platgeslagen € 22,50

Schnitzel met gebakken ui, champignons en baconreepjes.
Geserveerd met een gepocheerd ei en kruidenboter.

Dronken lam € 22,50

Stoofpotje van lamsvlees, langzaam gegaard in donker bier,
met gedroogde appel, ui, champignons, prei en paprika.
Daarbij aardappelmousseline met gebakken baconreepjes.

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.

Varkentjes proosten met wijn € 23,50

Varkenshaas medaillons met een rode uiencompote. Geserveerd
met een aardappelmousseline en begeleid door rodewijn-pepersaus.

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

Tournedos op een bedje van bospeen crème met een kruidenkorst
van gepofte knoflook en groene kruiden.
Daarbij een romige cognacsaus.

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

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!**



Gerechten met dit teken zijn
geschikt voor vegetariërs.

FEESTJE! VERJAARDAG!
al vanaf 20 personen

Verjaardag All-in

(gebak, nootjes, 4x hapjes
en 4 uur onbeperkt drank)

pp. vanaf €

29,95



De Heideroos

Restaurant • Partycentrum • Catering

Harderwijkerweg 28 Eerbeek
(0313) 65 12 53 • www.heideroos.nl

Vlees en spiezen van de grill

Kip aan de pen € 22,50
Spies van gemarineerde kipdijen met rode paprika en katenspek.
Daarbij **apart** een zachte kerriesaus.

Rund aan de pen € 24,50
Spies van malse ossenhaas met rode paprika en katenspek.
Daarbij **apart** een rodewijn-pepersaus.

Black Angus met ruitje € 25,50
Ribeye van het Black Angus rund met gebakken oesterzwammen
en uitgebakken baconreepjes. Geserveerd met een rodewijn-pepersaus.

Mixed grill vlees (ca. 350 gram) € 25,50
Mixed grill van ossenhaaspuntjes, kip en spare ribs.
Geserveerd met knoflooksaus en cocktailsaus.

**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

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

Bospaddenstoelensoep met room, truffelolie, bosui en kervel. 
Geserveerd met een mini kaasstengel.

Kalfscarpaccio, dun gesneden kalfsvlees met kruidendressing, een mix van pitten, Parmezaanse kaas en een knapperige salade met een mini kaasstengel.

Een mootje warme gerookte zalmfilet op Oosterse wijze met gemberketjap en sesamzaadjes. Geserveerd met een slasalade en een gelei van komkommer.

Hierbij serveren wij Oerbrood met kruidenboter en tomatenheks'nkaas.


Hoofdgerechten

Schnitzel met gebakken ui, champignons en baconreepjes.
Geserveerd met een gepocheerd ei en kruidenboter.

Spies van gemarineerde kipdijen met rode paprika en katenspek.
Daarbij **apart** een zachte kerriesaus.

Spareribs, smaakvol gemarineerd en tot op het bot gegaard.
Wij serveren ze met een zachte knoflooksaus.

Zalmfilet op de huid gebakken. Daarbij een crème van bospeen en begeleid door een zachte citroengrassaus.

Gebakken oesterzwammen, lichtpittig gekruid met kerrie, met champignons, ui en courgette. 
Gepresenteerd in een gepofte paprika en gratineerd met oude kaas.

Garnituur van groente, gebakken aardappelen, rauwkostsalade en compote.

Dessert

Crème brûlée van koffiehopjes met een bolletje vanilleroomijs.
Begeleid door advocaat, slagroom en een tuille.

Coupe Ijs met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs.
Gegarneerd met slagroom, een chocolade schots en een tuille.

Koffie, thee of cappuccino met een luxe bonbon.

Desserts en IJscoupes met ambachtelijk ijs

Stilstaand en uitgehangen € 7,75

Parfait van Bastognekoek met sinaasappel-Grand Manier compote en een hangop van vanille met chocolade krullen en slagroom.

Plofkraak € 7,75

Appel gepoft uit de oven en gevuld met kaneelboter. Geserveerd met warme vanillesaus, kaneelroomijs, slagroom en een tuille.

Hop hop hop € 7,75

Crème brûlée van koffiehopjes met een bolletje vanilleroomijs. Begeleid door advocaat, slagroom en een tuille.

Coupe De Heideroos € 7,75

Coupe met vanilleroomijs, kaneelroomijs en perensorbetijs. Gegarneerd met slagroom, chocolade krullen en een tuille.

Kleine IJscoupe € 5,75

Wie heeft nog zin in een klein toetje met 1 bolletje vanilleroomijs met compote van warme appel, verse slagroom en een tuille.

3-Luik voor de grote genieter € 11,50

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

~ Parfait van Bastognekoek met sinaasappel-Grand Manier compote

~ Crème brûlée van koffiehopjes

~ Vanilleroomijs met verse slagroom en een tuille

Dessertwijn

Collection Plaimont, Pacherenc du Vic-Bilh, AOC

Per glas € 5,75

Koffie specialiteiten

Irish Coffee met Jameson Whiskey en slagroom € 7,75

French Coffee met Grand Marnier en slagroom € 7,75

Spanish Coffee met Tia Maria en slagroom € 7,75

Italian Coffee met Amaretto Disaronno en slagroom € 7,75

Kiss of Fire met Cointreau, Tia Maria en slagroom € 8,25

Heideroos Coffee met Baileys, Kahlua en slagroom € 8,25

Bieren en Wijnen

Bieren

Glas Heineken bier 22 cl	€ 2,35	Fles Brand Weizen (5,0%)	€ 3,75
Glas Heineken bier 25 cl	€ 2,50	Fles Carolina (5,0%)*	€ 3,75
Glas Heineken bier 50 cl	€ 4,95	Fles Heizoen (5,6%)*	€ 3,75
Fles Heineken 0.0	€ 3,50	Fles Affligem Blond (6,8%)	€ 3,75
Fles Amstel Radler 0.0	€ 3,50	Fles Affligem Dubbel (6,8%)	€ 3,75
Fles Brand Weizen 0.0	€ 3,75	Fles Blaauw Garrit (7,5%)*	€ 3,75
Fles Amstel Radler (2,0%)	€ 3,50	Fles Brand Dubbelbock (7,5%)*	€ 3,75
Fles Elderwit (4,8%)*	€ 3,75	Fles Affligem Tripel (9,0%)	€ 4,25
Fles Wieckse Witte (5,0%)	€ 3,50		

* 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	€ 3,75	Druif (wit):	Grenache Blanc
Per fles	€ 19,95	Druif (rood):	Cinsault, Grenache, Carignan en Syrah
		Druif (rosé):	Cinsault, Grenache en Syrah

Bereich Nahetal, Moezel, Kabinett, Duitsland (Wit)

Per glas	€ 3,75	Druif:	Riesling en Sylvaner
Per fles	€ 19,95		

LaCheteau, Rosé d'Anjou, Frankrijk (Rosé)

Per glas	€ 3,95	Druif:	Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon
Per fles	€ 20,95		

Wijn van de maand

Castel Firmian, Trentino, Pinot Grigio, Italië, 2019

Per glas € 4,95

Per fles € 24,75

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 veel appel, citrus en tropisch fruit. Lichte en frisse wijn. Passend bij salades, schaaldieren, geitenkaas en bij aspergegerechten.



BBQ Catering

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.



Wij wensen u
smakelijk eten

Marcel
Gardenbroek en
het team

