

DESSERTS

PEER Gepocheerd Vanillie Chocolade	9,00
WITTE CHOCOLADE Mousse ijs Krokant	9,00
SINAASAPPEL Sinaasappel	9,00
INTERNATIONALE KAASPLANK Biologisch Appelstroop	16,50
SCROPPINO Sorbet Limoen Prosecco	8,50
SCROPPINO - 1 LITER	42,50

Z
E
E
T
E
N
I
E
N
E
N
G

Op een locatie waar paarden centraal staan heeft Gastrobar Riant zich laten inspireren door Hermès. Dit ziet u onder andere terug in onze kleuren.

In 1837 begon Thierry Hermès in Parijs als leverancier van zadels en tuigen aan de aanzienlijkste Europese families. Doordat de adel aan het eind van de 19e eeuw een nieuwe hobby had, reizen, en niet langer te paard ging, introduceerde Hermès een lijn hutkoffers, tassen en andere benodigdheden voor op reis, nog steeds alles gemaakt van zadelleer.

Hoewel het merk nog steeds zadels en andere luxe paarden accessoires levert, staat het met name bekend om haar Birkin (ook wel Kelly) bag, sjaals en horloges.

Ook Riant vindt haar oorsprong in de paarden. Op de plek waar u nu geniet van uw drankje of gerecht, was het sinds de jaren '80 een komen en gaan van jong en oud naar Manege Riant waar iedere dag de paardensport werd beoefend. Vanuit het restaurant kunt u nog een blik werpen op 'de bak'. Vroeger draafden daar een stoet ruiters voor hun les en tegenwoordig worden hier paarden uit de hele wereld getraind voor de internationale mensport.

Hermès straalt verfijning uit en dat willen wij u met onze gerechten ook laten beleven.

RIANT
G A S T R O B A R

Bruggelerweg 4
7361 CX Beekbergen
The Netherlands

+31 (0)55 506 1230
info@gastrobarriant.nl

www.gastrobarriant.nl

 [gastrobarriant](#) |  [gastrobarriant](#)

RIANT
G A S T R O B A R

WELKOM

Het beste van alle werelden samengebracht in een combinatie van bijzondere gerechten.

Bij ons kunt u ervoor kiezen om uw gerechten in een grote of kleine portionering te bestellen. Heerlijk eten voor iedereen met zowel grote als kleine trek. Kunt u niet kiezen, bestel dan vooral meerdere kleine gerechten zodat u overal van kan genieten.

 **KOUD GERECHT**  **WARM GERECHT**

CHEF'S MENU

Te bestellen vanaf 2 personen

Zelf geen keuze kunnen of willen maken? Onze chef Indy Westenberg bereidt de lekkerste gerechten voor u.

2 gangen - Koud | Warm 34,50
3 gangen - Koud | Warm | Dessert 43,50

BITES

BROOD MET MÉLANGE DU TRAPPEUR	5,50
OLIJVEN	3,50
SERRANOHAM (100G)	8,50
PATA NEGRA (80G)	18,50
CHARCUTERIE	14,50
CROQUETAS JAMBOM IBERICO (PER STUK)	4,00

Mocht u een allergie hebben kunt u vragen naar onze allergenenkaart. Wij doen ons uiterste best om hier rekening mee te houden, echter kan door het werken in een open keuken een kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

VLEES

	KLEIN	GROOT
CARPACCIO ❄️ Truffel Parmezaanse Kaas Rucola	14,00	
STEAK TARTAAR ❄️ Cecina de Leon Pancetta Soja Saus	16,00	26,00
BELANDA KIP ☀️ Gebakken Ui Soja Saus Yuzu	13,50	24,00
PAPPARDELLE ☀️ Truffel Iberico ham Parmezaanse Kaas Supplement Pata Negra 6,50	18,50	27,00
IBERICO PLUMA ☀️ Bataat Zwarte Knoflook Brood	17,50	26,50
BLACK ANGUS OSSENHAAS ☀️ Aardappel Spitskool PX	19,50	34,00

WILD SEIZOEN

WISSELEND GERECHT ☀️ Dagprijs Dagprijs

VLEES SPECIALS

300 gram vlees geserveerd met friet waarbij u zelf een saus kan kiezen.

ENTRECOTE INK. WAGYU URUGUAY	54,00
RIB EYE BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA 21	58,00
SAUZEN Peper Zwarte Knoflook PX	

VIS

	KLEIN	GROOT
HEILBOT ❄️ Gemarineerd Soja Kokos Curry	16,00	25,50
SUSHI ROLL ❄️ Garnalen Cocktail Saus	13,50	23,50
RISOTTO ☀️ Fruit De Mer Saffraan	18,00	28,50
KABELJAUW ☀️ Kimchi Kefir Honing	16,50	26,00

VEGETARISCH

BURRATINA ❄️ Pistache Noten Tomaat Avocado	11,50	20,00
BIETEN TARTAAR ❄️ Geitenkaas Balsamico Noten	13,00	20,50
TOFU ☀️ Seizoen Groente Aardappel Soja	12,00	19,50
KNOLSELDERIJ STEAK ☀️ Wortel Aardpeer Hollandaise	13,50	21,50

SIDE DISHES

FRIET MET TRUFFEL MAYONAISE	4,50
ROERBAK GROENTE	5,50