

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| APPEL CHEESECAKE Granny Smith Dolce De Leche Schuim Sorbet | 9,00 |
| BEEKBERGSE BLUF Karamel Meringue Kaneel | 9,00 |
| DAME BLANCHE Klassiek Amandel Chocolade | 8,50 |
| INTERNATIONALE KAASPLANK Biologisch Appelstroop | 16,50 |
| SCROPPINO Sorbet Limoen Prosecco | 8,50 |
| SCROPPINO - 1 LITER | 37,50 |

Z
E
E
T
E
I
E
N
Z
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

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. Wij adviseren u om te kiezen voor drie of vier kleine gerechten of twee grote gerechten. Op deze manier kunt u optimaal van deze culinaire ervaring 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  Klassiek Sjalot Eigeel | 16,00 | 26,00 |
| BELANDA KIP  Gebakken Ui Soja Saus Yuzu | 13,50 | 24,00 |
| SPARERIBS  BBQ Ketjap Sesam | 12,50 | 22,50 |
| BLACK ANGUS BURGER  Ui Cheddar Riant Saus | | 18,00 |
| BLACK ANGUS OSSENAAS  Knolselderij Kingboleet Pepersaus | 21,00 | 36,00 |

VLEES SPECIALS



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

| | |
|--|-------|
| ENTRECOTE INK. WAGYU URUGUAY | 56,00 |
| RIB EYE BLACK ANGUS MIGUEL VERGARA 21 | 78,00 |
| SAUZEN Peper Saus Zwarte Knoflook Saus Pedro Ximene Saus | |





WILD SEIZOEN

| | | |
|--|----------|----------|
| WISSELEND GERECHT  | Dagprijs | Dagprijs |
|--|----------|----------|

VIS

| | KLEIN | GROOT |
|---|-------|-------|
| ZALM CARPACCIO  Rucola Crème Fraîche Dille | 12,50 | 20,50 |
| GAMBA BRIOCHE  Garnalen Cocktail Saus Zoet Zure Ui | 13,50 | 23,50 |
| KABELJAUW  Spruiten Prei Biet | 16,00 | 26,00 |

VEGETARISCH

| | | |
|--|-------|-------|
| BURRATINA  Pistache Tomaat Avocado | 12,00 | 19,50 |
| FLAMMKUCHEN  Rode Biet Feta Walnoten | 9,50 | 16,50 |
| TRUFFELRISOTTO  Bospaddelstoel Hazelnoot Parmezaanse Kaas | 15,00 | 26,00 |
| PORTOBELLO BURGER  Sla Tomaat Riant Saus | | 15,50 |

SIDE DISHES

| | |
|------------------------------------|------|
| FRIET MET TRUFFEL MAYONAISE | 4,50 |
| FRIET MET PARMEZAANSE KAAS | 5,00 |
| ROERBAK GROENTE | 5,50 |

RIANT
GASTROBAR