

## Huiswijnen

Salentein Elevado (Argentinië)  
wit : Sauvignon blanc-Chardonnay  
rood: Merlot-Malbec  
per glas 3,95 per fles 22,50

### De lekkerste wijnen per glas

<b>Mousserend</b>	
Cava Clos Amador brut, Spanje	5,25
Cava "Rose" (met rozensiroop)	5,75
Hugo (cocktail met vlierbloesem)	5,85

### Wit

Twin Islands , Sauvignon blanc, Nieuw Zeeland	6,00
Enaria, Rueda, Verdejo,Ramon Bilbao, Spanje	4,95
Pinot Gris, vendanges manuelles, Elzas	6,00
Errazuriz Chardonnay, Chili	6,00

### Rosé

Laurent Miquel Vendanges Nocturnes, Frankrijk	3,95
Santa Digna Cabernet Sauvignon, Chili	5,50

### Rood

Cazes Hommage rouge Classic BIO, Frankrijk	6,00
Mirre, Salice Salentino Riserva, Italië	6,50
Montes Cabernet Carmènère, Chili	6,25
Salentein Malbec, Argentinië	6,75

### Dessert

Saussignac Vendanges d'autrefois,	6,95
Rivesaltes Grenat Frankrijk	6,95
Pedro Ximenez Miura solera reserva	5,50
Grahams port "The Tawny"	5,50

Meer wijnen op onze wijnkaart.

## Koffies

Roode Pelikaan is 100% duurzaam  
Onze speciale koffie's maken wij klassiek met dubbele espresso

Cafe crème, espresso, decafé	2,20
Dubbele espresso	3,40
Cappucino	2,50
Latte Machiato (met salted caramel 3,25)	2,95
Kop thee	2,20
Verse muntthee	2,95
Slow tea van Pickwick	2,60
After dinner koffie, Callebaut chocola, cantuccini & amaretto	3,75
Ruyterkoffie , cappucino met kaneelkleur	4,00
Irish coffee met Ierse whiskey	7,25
Rudesheimer Kaffee met Asbach Uralt	7,25
D.O.M. cafe met Benedictine	7,25
Baarlese koffie met Zuidam amaretto	7,25
Spaanse koffie met Quarenta-y-Tres	7,25

Ontdek 25 Malt Whisky's op onze Whisky kaart.

## Iedere zondag brunch!

Onbeperkt genieten van een uitgebreid streekbuffet

## Verrassingsmenu 3 gangen 29,75 - 4 gangen 34,75

**Proeverij menu**  
5 gangen 42,50  
alleen per tafel te bestellen  
**Wijn arrangement 3 glazen 17,50**

## Voorgerechten

<b>Proeverijtje van voorgerechtjes</b>	<b>14,75</b>
vis of vlees	
<b>Salade met Bettine blanc, rabarber en gemarineerde aardbeien</b>	<b>8,75</b>
pluksla - pecannoten - honing	
<b>Salade met huisgerookte zalm met Hollandse garnaltjes</b>	<b>14,50</b>
Scandinavische saus - pluksla - gembertomaatje	
<b>Huisgerookte ham met asperges</b>	<b>8,75</b>
honingdressing - gemarineerde champignons groene appel - huisgedroogde tomaatjes	
<b>Carpaccio van Zundertse dikbil</b>	<b>9,75</b>
rucola - rode ui - overjarige Ossenkraak kaas - pijnboompitjes - truffel omeletje	
<b>Grote carpaccio extra eendenleverkrullen</b>	<b>16,50 +2,95</b>

## Soepen

<b>Bouillon van Zundertse dikbil</b>	<b>6,75</b>
Aspergestukjes - rundvlees - groene kruiden	
<b>Soep van Italiaanse tomaten</b>	<b>5,75</b>
basilicumroom - lenteui	
<b>Aspergesoep met ham en ei</b>	<b>7,50</b>
peterselie -bieslook -aardappelkaantjes	

**Soepen en voorgerechten serveren wij met  
twee soorten brood, boerenboter & kruiden-  
boter.**

**Extra brood & boter 3,75**

## Hoofdgerechten

<b>Brabantse asperges met oesterzwammen</b>	<b>18,75</b>
Hollandaise saus - truffel omeletje - krieltjes	
<b>Brabantse asperges en zalm</b>	<b>21,50</b>
gegratineerd met Hollandaisesaus - krieltjes	
<b>Tarbotje (+300 gram) op de graat gebakken in boerenboter</b>	<b>24,50</b>
stampotje met jonge prei - seizoensgroenten - zeekraal	
<b>Brabantse varkenshaas met taartje van asperges &amp; Westmallekaas</b>	<b>18,50</b>
Provençaalse saus - gebakken krieltjes	
<b>Brabantse asperges met achterham</b>	<b>21,50</b>
gewelde boter - peterselieaardappeltjes - geprakt ei	
<b>Entrecote van Zundertse dikbil (+300 gr.)</b>	<b>25,75</b>
<b>Lende van Zundertse dikbil (+300 gr.)</b>	<b>21,50</b>
bearnaisesaus - gebakken krieltjes - seizoensgroenten	
<b>Tournedos van Zundertse dikbil (+180gr)</b>	<b>29,75</b>
gebakken champignons & oesterzwammen - portsaus geprakte aardappel met truffel - seizoensgroenten	
<b>Mignon, kleine tournedos (+130gr)</b>	<b>24,50</b>
<b>extra met gebakken eendenlever</b>	<b>5,50</b>
<b>Portie Brabantse asperges</b>	<b>14,75</b>
<b>zak Belze frieten met huisgemaakte mayonaise</b>	<b>2,75</b>

## Nagerechten

<b>Portugese Cheesecake met gemarineerde aardbeien</b>	<b>7,75</b>
Italiaans schuim - roomijs van Alfons Graumans	
<b>Craquelin Ravoux zoals geserveerd in Auberge van Gogh, Auvers sur Oise</b>	<b>7,75</b>
met Rijsbergse aardbeien en ijs van Alfons	
<b>Dessert met echte Limburgse appelvlaai van Lemmens uit Gronsveld</b>	<b>7,75</b>
vanillesaus - 'salted caramel' ijs - Normandische bavarois	
<b>Hemelse modder (chocolademousse) met sabayon van Lindemans Kriek</b>	<b>7,75</b>
rood fruit - frambozenijs	
<b>Proeverijtje van ijs van Alfons</b>	<b>6,75</b>
3 soorten ijs van meester ijsbereider Alfons	
<b>Kaasproeverijtje</b>	<b>12,75</b>
Westmalle Trappistenkaas - overjarige Ossenkraak - bavarois van Bettine blauw - Rommedoe - noten - druiven kweeperenstroop - Maastrichter stroop	

## Bieren

Grolsch 20 cl	2,30
Grolsch 30 cl	3,15
Grolsch Pul 0,5 ltr	4,95
Grolsch Radler 0.0	3,10
Grolsch Stender 0,5	2,85
Korenwolf witbier	3,50
Palm	2,95
Liefmans	3,80
Lindemans Kriek	3,65
Lindemans Pecheresse	4,00
Chaams tarwebier	4,25
La Chouffe	4,25
Duvel	4,35
Grimbergen dubbel , abdijbier	3,95
Grimbergen blond , abdijbier	3,95
Grimbergen triple , abdijbier	4,75
Corsendonk Agnus , abdijbier	4,75
Chimay blauw trappist	4,75
Orval Trappist	4,75
Zundert Trappist	4,95
La Trappe Isid'or	4,50
Kaarschots triple (Rijsbergs bier)	4,75

Meer weten over onze bieren? Vraag naar onze bierkaart.

## Frisdranken

Flesje Coca Cola, Fanta, Sprite, Chaudfontaine	2,30
Flesje tonic, bitter-lemon, cassis	2,40
Icetea green	2,40
Ice-tea	2,60
Rivella, tomatensap	2,95
Chocomel, fristi	2,65
Verse jus	3,10
Grote verse jus met passievrucht	4,95
Biologisch appelsap	2,60
Zeeuws perensap	2,60
Crodino	2,95
Chaudfontaine blauw, groen 75 cl	4,85
Kan Brabantwater	2,75

## IJs & Gebak

Cheesecake van Ossenblokzuivel en fruit naar het seizoen	3,95
Echte Limburgse appelvlaai met vanillesaus extra bol vanille ijs of "salted" caramelis extra slagroom	3,95 1,85 0,75
Blanke Dame, ambachtelijk roomijs met warme chocoladesaus en slagroom	7,50
Roomijs met warme kersen (morellen) , slagroom	7,50
Kinderpannenkoek	4,95
Pannenkoek met boerenboter, stroop & poedersuiker	5,95
Pannenkoek met appel of huis gerookt spek	6,85

**Klein feestje, groot feest?**  
Informeel naar onze mogelijkheden.

## Snacks

Borrelplankje met huisgemaakte vleeswaren & streekkaas met gemarineerde olijven	8,50
6 Bourgondische bitterballen	5,75
Van Dobben borrelgarnituur 10 stuks	7,75

## Proeverij bordjes

Heerlijke huisgemaakte producten met brood & boter  
Gezellig om te delen, lekker bij de borrel, ideaal om te proeven

Huisgerookte forel met tzatziki & rivierkreeftenstaartjes	8,75
Huisgerookte zalm met Scandinavische saus	9,75
Huisgerookte ham met meloen	6,50
Gebraden gehakt met zoetzuur en mosterdsaus	5,75
Paté van Walnoothoevehoen met cumberlandsaus	6,75
Coppa van Rijsbergs scharrelvarken (Bentheimer bonte)	9,75
Gerookte Zundertse dikbil (filet d'Anvers) met truffeldressing	7,25
Westmalle Trappistenkaas met Hollandse cherrytomaatjes	5,75
Ettense geitenkaas met honing, noten & cranberries (V)	6,25
Overjarige Ossenblokkaas met noten en druiven	8,75

## Soepen

Inclusief brood & boter

Rijk gevulde bouillon van Zundertse dikbil	6,75
Soep van Italiaanse tomaten met pestoroom (V)	5,75

## Gulle salades

Bettine blanc gekaramelliseerd met honing, (V) (Ettense geitenkaas) noten en fruit van het seizoen	12,75
Carpaccio van Zundertse dikbil, truffelmayonaise-huisgedroogde tomaatjes-overjarige Ossenblokkaas	14,75
Huisgerookte zalm, forel en rivierkreeftenstaartjes	16,50

## Warme gerechten

Croque Monsieur met Ossenblokkaas, tomaat, huisgerookte nootham en rode ui	8,75
Omelet met champignons & spekjes	7,50
Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met brood (wit /bruin)	6,75
Stoverij van Achtmaals lam in filo pasteitje gemengde salade met huisgedroogde tomaatjes	8,75
Hamburger (200 gr) van Zundertse dikbil met tomaten-paprika saus en gemengde salade	12,50
Broodje Pulled Pork van Brabantse big met huisgemaakte knoflooksaus en gemengde salade	9,95

**Pannenkoeken, IJs & Gebak z.o.z**

Voedsel allergie of dieet? Laat het ons weten!



**De Ruyterhof**  
Restaurant & Proeverij  
Anno 1995

**Mei - Juni 2017**

**Mooie producten uit de streek, liefst recht van de boer en met liefde bereid. Dat proef je!**

*Peter & Marianne Reiters*  
Hogestraat 22a 4891 CB Rijsbergen  
[www.deruyterhof.nl](http://www.deruyterhof.nl)  
[info@deruyterhof.nl](mailto:info@deruyterhof.nl) \* 076-5961601

**Openingstijden**

**Terras, café & restaurant**  
Donderdag t/m zaterdag vanaf 14.00 uur  
Zondag vanaf 12.00 uur

**Alle andere dagen en tijden op afspraak voor gezelschappen vanaf 10 personen**

Op alle reserveringen zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden van de Federatie Horeca gedeponseed bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel te 's Gravenhage. Een kopie van deze voorwaarden is bij ons aanwezig en zal U op verzoek worden toegezonden. Wij maken het onze gasten graag naar de zin. Daarom gelden voor iedereen die ons etablissement of terras bezoekt onze huisregels. U vindt ze bij de ingang.