

Huiswijnen

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

De lekkerste wijnen per glas

Mousserend	
Cava Clos Amador brut, Spanje	5,50
Cava "Rose" (met rozensiroop)	6,00
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
Tator, Primitivo, Poggio le Volpi, Italië	6,50
Montes Cabernet Carménère, 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	2,25
Dubbele espresso	3,60
Cappuccino	2,60
Latte Machiato (met salted caramel 3,25)	3,00
Kop thee	2,25
Verse muntthee	3,00
Slow tea van Pickwick	2,65
After dinner koffie, Callebaut chocola, cantuccini & amaretto	3,75
Ruyterkoffie , cappuccino met kaneelikeur	4,25
Irish coffee met Ierse whiskey	7,50
Rudesheimer Kaffee met Asbach Uralt	7,50
D.O.M. cafe met Benedictine	7,50
Baarlese koffie met Zuidam amaretto	7,50
Spaanse koffie met Quarenta-y-Tres	7,50

Ontdek 25 Malt Whisky's op onze Whisky kaart.

Iedere zondag brunch!

Onbeperkt genieten van de heerlijke smaak van huisgemaakt met koude gerechten, warme gerechten en desserts a 29,50
Voor gezelschappen vanaf 10 personen
ook op andere middagen mogelijk

Verrassingsmenu
3 gangen 32,50 - 4 gangen 37,50

Proeverij menu
5 gangen 44,50

alleen per tafel te bestellen

Wijn arrangement 3 glazen 19,50

Voorgerechten

Proeverijtje van voorgerechtjes vis	14,75
Proeverijtje van voorgerechtjes vlees	14,75
Warm taartje van Bettine blanc met zoete aardappel en salie 	8,75
Huis gerookte zalm met gamba's 	12,75
sushi rijst - Scandinavische saus - wagamé - gembertomaatje	
Huis gerookte rauwe ham & paté van Walnoothoevehoen	9,75
cumberlandsaus - zoetzuur van pompoen - wintersalade	
Carpaccio van Zundertse dikbil	12,50
rucola - rode ui - overjarige Ossensblokkaas - pijnboompitjes - truffel omeletje	
Grote carpaccio	16,50
extra eendenleverkrullen	+2,95

Soepen

Pompoensoep met Zundert Trappist	6,75
crème fraiche - gebakken uitjes - bosui - koriander	
Soep van Italiaanse tomaten 	5,95
basilicumroom-lente ui	
Bisque van kreeft & krab	9,95
kreeftenstaartjes -dille - bieslook crouton met overjarige Ossensblokkaas	

Soepen en voorgerechten serveren wij met twee soorten brood, boerenboter & kruidenboter.

Extra brood & boter

3,75

Hoofdgerechten

Spitskool gegratineerd met Westmalle kaas 	18,75
paddestoelen risotto - geroosterde wintergroenten	
Vangst van de dag	21,50
visspecialiteit naar aanbod van de markt	
Tarbot +/- 350 gram op de graat gebakken in boerenboter	28,50
stampotje met wit van prei - venkel - bospeen - zeekraal	
Suprême van Walnoothoevehoen	24,50
dragonsaus - doperwtenpuree - gestoofde appel - worteltjes pomme fondante	
Gegrilde varkenshaas	19,75
saus met Zundert Trappist - zoete aardappel - gekarameliseerde witlof	
Lende van Zundertse dikbil (+150 gr.)	22,50
rode wijn-citrus saus - rucola stampotje met gedroogde tomaatjes	
Entrecôte van Zundertse dikbil (+300 gr.)	27,50
Provençaalse saus - taartje van wintergroenten met Ossensblok kaas - knolselderijpuree	
Tournedos van Zundertse dikbil (+180gr) Mignon, kleine tournedos (+130gr)	29,75 24,50
gebakken shii-takes - portsaus geprakte aardappel met truffel - seizoensgroenten	
met gebakken eendenlever	+5,75
Lamsbout en stoverij van Achtmaals lam	26,50
aardappeltaart - geroosterde wintergroenten	
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise	2,75
Gemengde salade	4,75
komkommer -huis gedroogde tomaatjes -honingdressing	

Nagerechten

Gebakken kwarktaart van Ossensblokzuivel met zwarte bessen	8,75
zwarte bessen compôte - Italiaans schuim - roomijs van Alfons	
Dessert met echte Limburgse appelvlaai van Lemmens uit Gronsveld	7,75
vanillesaus - 'Werthers echte' ijs - Normandische bavarois	
Proeverijtje van ijs van Alfons	6,95
3 soorten ijs van meester ijsbereider Alfons Graumans	
Brownie met walnoten en chocolademousse	9,75
sabayon van Zundert Trappist -Maestro Gusto ijs van Alfons	
Kaasproeverijtje	12,75
Westmalle Trappistenkaas - overjarige Ossensblok - bavarois van Bettine blauw - Rommedoe - noten - druiven - chutney van Hollandse pruimen	

Bieren

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

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

Pannekoeken, ijs & Gebak

Cheesecake van Ossensblokzuivel en fruit naar het seizoen	3,95
Echte Limburgse appelvlaai met vanillesaus extra bol vanille ijs of "Werthers echte" ijs 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	9,50
6 Bourgondische bitterballen	6,00
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	7,50
Gebraden gehakt met zoetzuur en mosterdsaus	5,75
Paté van Walnoothoevehoen met cumberlandsaus	6,75
Coppa van Rijsbergs scharrelvarken met olijven	9,75
Huisgerookte Zundertse dikbil met truffeldressing	7,25
Westmalle Trappistenkaas met Hollandse cherrytomaatjes	5,75
Ettense geitenkaas met honing, noten & cranberries (V)	6,25
Overjarige Ossensblokkaas met noten en druiven	8,75

Soepen

inclusief brood & boter

Grote kop rijk gevulde bouillon van Zundertse dikbil	6,75
Grote kop soep van Italiaanse tomaten met pestoroom (V)	6,75

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 Ossensblokkaas	14,75
Huisgerookte zalm, forel, en gamba's	15,75

Warme gerechten

Croque Monsieur met Ossensblokkaas, tomaat, huisgemaakte rozemarijnham en rode ui, wit- of bruin brood	8,75
Omelet met champignons en huisgerookt spek	8,50
Gulle dagschotel, vraag onze medewerker	14,50
Twee ambachtelijke rundvleeskroketten met brood (wit/bruin)	6,75
Stoverij van Zundertse dikbil in filo pasteitje met salade	8,75
Hamburger (200 gr) van Zundertse dikbil met thuisgemaakte tomaten-paprika saus en gemengde salade	12,50
Broodje Pulled Pork van Brabantse big met huisgemaakte knoflooksaus en gemengde salade	9,95

Pannekoeken, IJs & Gebak z.o.z

Voedsel allergie
of dieet?
Laat het ons weten!



De Ruyterhof
Restaurant & Proeverij
Anno 1995

januari - februari 2018
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
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.