

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	6,75
Errazuriz, Max Reserva, Carmenere, Chili	6,50
Salentein Malbec, Argentinië	7,50

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
Cappucino	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 , cappucino 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 huisgemaakte koude - en warme gerechten en desserts a 29,50
Voor gezelschappen vanaf 10 personen ook op andere middagen mogelijk.

Verrassingsmenu

3 gangen 35,50

4 gangen 39,50

5 gangen 49,50

alleen per tafel te bestellen

Wijn arrangement 3 glazen 18,50

Voorgerechten

Proeverijtje van voorgerechtjes 14,75
vis of vlees

Salade met Bettine blanc, 9,75
rabarber en gemarineerde aardbeien
met pecan noten en honing

Huisgerookte zalm 14,75
quinoa salade met citrusdressing,
Scandinavische saus en gembertomaatje
Extra Hollandse garnaltjes +6,75

Huisgerookte ham 9,75
met gemarineerde watermeloen
zoetzuur van pompoen & cumberlandsaus

Carpaccio van Zundertse dikbil 12,75
truffeldressing, rucula, overjarige Ossenblokkaas,
geroosterde pijnboomplitjes en omeletje

Grote carpaccio 16,50
extra eendenleverkrullen +3,95

Soepen

Bouillon van Zundertse dikbil 6,75
julienne van groenten, groene kruiden
en gegrild rundvlees.

Soep van Italiaanse tomaten 5,95
met basilicumroom - lente ui

Bisque van kreeft & krab 9,75
crème fraîche - dille & crouton met
overjarige Ossenblok kaas

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

Extra brood & boter 3,75

Hoofdgerechten

Risotto met gegrilde groene asperges 1 9,75
en gemengde paddenstoelen
Kletskop van Ossenblokkaas en gegratineerde tomaatjes

Vis van de dag 22,50
naar aanbod van de markt

Tarbotje (+300 gram) 28,50
op de graat gebakken in boerenboter
stampotje met jonge prei - seizoen groenten - zeekraal

Brabantse varkenshaas van de grill 19,75
warme barbecuesaus - drie soorten
Hollandse boontjes - gebakken aardappeltjes

Entrecôte van Zundertse dikbil (±300 gr.) 27,50
met chimichurri , geroosterde Mediterrane groenten
en gebakken krieltjes

Lende filet van Zundertse dikbil (±150 gr.) 22,75
(entrecôte zonder vet)

Tournedos van Zundertse dikbil (+180gr) 29,75
paddenstoelen van het seizoen - portsaus
geprakte aardappel met truffel - groententuintje

Mignon, kleine tournedos (±130gr) 24,50
extra gebakken eendenlever 7,75

Nagerechten

Kwarktaart van Ossenblokzuivel 8,75
met citroen & frambozen
Italiaans schuim - roomijs van Alfons Graumans

Craquelin Ravoux zoals geserveerd in 8,75
Maison van Gogh Auvers sur Oise
met Rijsbergse aardbeien en ijs van Alfons

Dessert met echte Limburgse appelvlaai van 8,75
Lemmens uit Gronsveld
vanillesaus, 'salted caramel' ijs &
Normandische bavaroise

Proeverijtje van ijs van Alfons 6,95
3 soorten ijs van meester ijsbereider Alfons

Kaasproeverijtje 13,50
Westmalle Trappistenkaas -bavarois van Bettine blauw-
Rommedoe-noten-druiven-Maastrichter stroop -overjarige Ossenblok

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 malt 0.0	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 (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
Lipton Icetea green	2,60
Lipton 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

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

Klein feestje, groot feest?
Informeel naar onze mogelijkheden.

Snacks

Borrelplankje met huisgemaakte vleeswaren , streekkaas & gemarineerde olijven	9,50
Bourgondische bitterballen, 6 stuks	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

Huis gerookte forel met tzatziki & rivierkreeftenstaartjes	8,75
Huis gerookte zalm met Scandinavische saus	9,75
Gebraden gehakt met zoetzuur en mosterdsaus	5,75
Paté van Walnoothoevehoen met cumberlandsaus	6,75
Huis gerookte Zundertse dikbil met truffeldressing	7,25
Westmalle Trappistenkaas met Hollandse cherrytomaatjes	5,75
Ettense geitenkaas met honing, noten & cranberries	6,25
Overjarige Ossenblokkaas met noten en druiven	8,75

Soepen met brood & boter

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

Gulle salades met brood & boter

Bettine blanc, Ettense geitenkaas met honing, noten en fruit van het seizoen	12,75
Huis gerookte zalm, en forel met rivierkreeftenstaartjes , Scandinavische saus & cocktailsaus	14,75
Carpaccio van Zundertse dikbil, truffelmayonaise, huis gedroogde tomaatjes en overjarige Ossenblokkaas	14,75

Warme proeverij bordjes

Franse tosti met Ossenblokkaas, & rozemarijnham tomaat en rode ui, wit- of bruin brood	5,75
Franse tosti met Westmallekaas, gerookte ham en peer	6,50
Broodje hamburger (100 gr) van Zundertse dikbil met thuisgemaakte tomaten-paprika ketchup	6,95
Broodje Pulled Porc met knoflooksaus	5,75
Bourgondische kroket met brood , mosterdsaus en zoetzuur (wit /bruin)	4,95
2 kroketten	6,95
Stoverij van Zundertse dikbil in filo pasteitje met geprakte aardappel	6,75

Pannekoeken, ijs & gebak z.o.z

Voedsel allergie of dieet? Laat het ons weten!



De Ruyterhof
Restaurant & Proeverij
Mei 1995 - december 2018

Juni - Augustus 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
www.deruyterhof.nl

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.