

## 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	7,00

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

## Verrassingsmenu

3 gangen 34,50 - 4 gangen 37,50

### Proeverij menu

5 gangen 44,50

Menu's alleen per tafel te bestellen  
**Wijn arrangement 3 glazen 17,50**

## Voorgerechten

<b>Proeverijtje van voorgerechtjes vis</b>	<b>14,75</b>
<b>Proeverijtje van voorgerechtjes vlees</b>	<b>14,75</b>
<b>Steak tartaar van tomaat</b> met Hollandse buffelmozzarella en pesto	<b>9,75</b>
<b>Salade van huisgerookte zalm</b> Scandinavische saus - wagame - gembertomaatje extra Hollandse garnaltjes	<b>12,75</b> <b>+6,25</b>
<b>Huisgerookte ham &amp; paté van Walnoothoevehoen</b> cumberlandsaus , crème brûlée van geitenkaas gekarameliseerde appel	<b>9,75</b>
<b>Carpaccio van Zundertse dikbil</b> rucola - rode ui - overjarige Ossensblokkaas - pijnboompitjes - truffel omeletje	<b>12,50</b>
<b>Grote carpaccio extra eendenleverkrullen</b>	<b>16,50</b> <b>+2,95</b>

## Soepen

<b>Bouillon van Zundertse dikbil</b> Japans gekruid - lente ui - koriander - gegrild rundvlees	<b>6,75</b>
<b>Soep van Italiaanse tomaten</b> basilicumroom-lente ui	<b>5,95</b>
<b>Bisque van kreeft &amp; krab</b> kreeftenstaartjes -dille - bieslook crouton met overjarige Ossensblokkaas	<b>9,95</b>

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

**Extra brood & boter 3,75**

## Hoofdgerechten

<b>Pasta "Parmigiano" met overjarige Ossensblok, cherry tomaatjes en truffel</b>	<b>19,75</b>
<b>Vangst van de dag</b> visspecialiteit naar aanbod van de markt	<b>21,50</b>
<b>Tarbot +/- 350 gram op de graat gebakken in boerenboter</b> stampotje met wit van prei - venkel - bospeen - zeekraal	<b>28,50</b>
<b>Gegrilde varkenshaas</b> saus met Zundert Trappist - champignons -stampotje met lente ui gegratineerde prei- bloemkool met vadouvin	<b>19,75</b>
<b>Suprême van Walnoothoevehoen</b> roomsaus met groene kruiden-voorjaarsgroenten Gekarameliseerde appel - fondant aardappel	<b>24,50</b>
<b>Lende van Zundertse dikbil (+150 gr.)</b> Provençaalse saus - aardappeltaart - gegrilde groenten	<b>22,50</b>
<b>Entrecôte van Zundertse dikbil (+300 gr.)</b> peper-cognacsaus - charlotte aardappeltjes uit de oven Mediterraan groententaartje met Bettine blanc	<b>27,50</b>
<b>Tournedos van Zundertse dikbil (+180gr)</b> portsaus - gebakken paddestoelen van het seizoen geprakte aardappel met truffel - kransje van groenten	<b>29,75</b>
<b>Mignon, kleine tournedos (+130gr)</b>	<b>24,50</b>
<b>Extra gebakken eendenlever</b>	<b>+5,75</b>
<b>Lamsbout en stoverij van Achtmaals lam</b> met couscous en voorjaarsgroenten	<b>26,50</b>
<b>Belze frieten met huisgemaakte mayonaise</b>	<b>2,75</b>
<b>Gemengde salade</b> komkommer -huisgedroogde tomaatjes -honingdressing	<b>4,75</b>

## Nagerechten

<b>Ouderwetse kwarktaart van Ossensblokzuivel met karamel , witte chocolade &amp; peer</b> Italiaans schuim - karamelsaus - roomijs van Alfons	<b>8,75</b>
<b>Dessert met echte Limburgse appelvlaai van Lemmens uit Gronsveld</b> vanillesaus - 'Werthers echte' ijs - Normandische bavaois	<b>7,75</b>
<b>Proeverijtje van ijs van Alfons</b> 3 soorten ijs van meester ijsbereider Alfons Graumans	<b>6,95</b>
<b>Brownie met exotische mousse van witte chocolade en sabayon van Lindemans krik</b> Amarene kersen - Maestro Gusto ijs van Alfons	<b>9,75</b>
<b>Kaasproeverijtje</b> Westmalle Trappistenkaas - overjarige Ossensblok - bavaois van Bettine blauw - Rommedoe - noten - druiven	<b>12,75</b>

## 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 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
Lipton Ice tea 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 Ossenklokzuivel en fruit naar het seizoen	4,50
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
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
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
Gebraden gehakt met zoetzuur en mosterdsaus	5,75
Paté van Walnoothoevehoen met cumberlandsaus	6,75
"Filet d'Anvers", huisgerookte Zundertse dikbil met truffeldressing	7,25
Westmalle Trappistenkaas met Hollandse cherrytomaatjes	5,75
Ettense geitenkaas met honing, noten & cranberries	6,25

## Soepen inclusief brood & boter

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

## Gulle salades inclusief brood & boter

Bettine blanc , Ettense geitenkaas gekaramelliseerd met honing, noten en fruit van het seizoen	12,75
Huisgerookte zalm, en forel met rivierkreeftenstaartjes , Scandinavische saus & cocktailsaus	14,75
Carpaccio van Zundertse dikbil, truffelmayonaise-huisgedroogde tomaatjes-overjarige Ossenklokkaas	14,75

## Warme proeverij bordjes

Franse tosti met Ossenklokkaas, & 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 saus	6,95
Broodje Pulled Porc met knoflooksaus	5,75
Bourgondische kroket met brood , mosterdsaus en zoetzuur (wit /bruin) 2 kroketten	4,95 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

## Maart - April 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 gedeponereerd 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.