



'Live cooking' Zondagsbrunch

Op de zondagmiddag kun je in de Ruyterhof onbeperkt genieten van heerlijke ambachtelijke gerechten.
Iedere zondag van 12.00 tot 15.00 uur

Koude gerechten

*huisgerookte zalm met Scandinavische saus
kabeljauw ingelegd met kerry en piccalilly mayonaise
Rijsbergse "vitello" tonato
huisgerookt maishoen op kruidensla met tomaten-paprika dressing
"filet d'Anvers", licht gerookte Zundertse dikbil
met truffelmayonaise en huisgedroogde tomaatjes
Bourgondische salade met zoetzuur
plateau huisgemaakte vleeswaren
Ettense geitenkaas (Bettine blanc) met honing & noten
Ossenblokkaas gewassen in Zundert Trappist
Westmalle Trappistenkaas met kweeperenchutney
Twee soorten vers gebakken brood, boerenboter & kruidenboter*

Warme gerechten

*gemarineerd Brabants varkensribstuk van het spit met champignonsaus
vis van de dag
gegrilde verse worst met duveltjessaus
goulash van Zundertse dikbil
groenten van het seizoen
geprakte aardappels met olijfolie
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise
ouderwetse komkommersalade
groene salade met honingdressing & appelcompote*

Desserts

*hemelse modder van Callebaut chocolade
bavaroise van ingemaakt zomerfruit
fruitsalade naar het seizoen met slagroom
baked Alaska van ijsparfait met Zuidam likeur uit Baarle Nassau*

Kinderen t/m 11 jaar ½ geld met op bestelling kipnuggets en kinderijsje

Eventuele extra's

Boerengroentensoep of Italiaanse tomaten met basilicumroom 4,75

In De Ruyterhof maken we graag alles zelf en zo veel mogelijk van mooie producten uit de streek, liefst recht van de boer. Met liefde geteeld en met liefde bereid, dat proef je!



Zondagsbrunch 27,50

Kinderen tot en met 11 jaar ½ geld met op verzoek kipnuggets & kinderijsje

Bij minder dan 20 personen serveren we onze Zondagsbrunch aan tafel op etagères en schalen.

Onze zondagsbrunch kan ook op andere middagen gereserveerd met een suppletie van 3,- p.p.

Geopend

café, terras & restaurant
donderdag - zaterdag vanaf 14.00 uur.
zondag vanaf 12.00 uur

Andere dagen en tijden op afspraak vanaf 10 personen.

Ook op zondag:

high tea - high beer
high wine
whisky tasting
echte Limburgse vlaai
huisgemaakte kwarktaart
broodjes - salades
snacks & pannekoeken

20 bieren
15 wijnen per glas