



Proeverij Tapas januari - februari 2018

Onbeperkt genieten van Ruyterhof gerechtjes in tapas stijl
32,50 per persoon. Alleen op reservering!!!

Proef de smaken van echt met onze huisgemaakte specialiteiten in tapas stijl.
De gerechtjes worden in etappes geserveerd en aangepast aan het seizoen,
aanbod en trends van het moment.

Koude gerechtjes

huis gerookte zalm met gamba, wagame & sushirijst

huis gerookte claussefilet met Rodenbach grand cru dressing

ouderwetse rundvlees salade met cornechons

rozemarijnham met wintersalade

carpaccio van Zundertse dikbil

Warme gerechtjes

kerrie soepje van Walnoothoevehoen

gebakken snoekbaarsfilet met waterzooi

spitskool met huisgerookte ham gegratineerd met Westmalle kaas

gemarineerde varkensfilet in saus met Zundert Trappist

spiesje van Zundertse dikbil met Singapore noedels

Dessertjes

terrine van Ettense geitenkaas

cheesecake van Ossenklok zuivel

brownie met exotische mousse van witte chocolade

en een scheutje Zundert Trappist

ijsparfait met amaretto likeur

van Zuidam uit Baarle Nassau

*inclusief twee soorten brood, kruidenboter & boerenboter
op verzoek Belze frieten met huisgemaakte mayonaise*



Onze Proeverij Tapas zijn zo lekker omdat ze huisgemaakt zijn van mooie producten uit de streek, liefst recht van de boer. Daardoor kost dit veel voorbereiding. Wij vragen U dan ook vriendelijk om minstens een dag vooraf te bestellen. Kleine moeite voor groots genieten!