



Proeverij Tapas juni-augustus 2018

Onbeperkt genieten van Ruyterhof gerechtjes in tapas stijl
34,75 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

Huisgerookte zalm met Scandinavische saus ,quinoa en citrusdressing

Huisgerookte Claresse filet met piccalilly crème en couscous salade

Huisgerookte ham met gemarineerde watermeloen

Bourgondische salade met zoetzuur

Carpaccio van Zundertse dikbil met truffeldressing

Warme gerechtjes

Soepje van de chef

Vis van de dag naar aanbod van de markt

Walnoothoevehoen met paëlla

Gegrilde Brabantse big met teriyaki saus

& Singapore noedels

Entrecôte Zundertse dikbil
met 3 soorten Hollandse boontjes & chimichurri

Dessertjes

Ossenblokkaas met Italiaanse kruiden

Rood fruit met sabayon van Lindemans kriek

Cheesecake van Ossenblokzuivel

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!

Dieet of allergie? Vermeld bij reservering, dan houden wij er graag rekening mee.