



Proeverij Tapas maart-april 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

Huisgerookte forefilet met tzatziki

Huisgerookte claresse filet met Rodenbach grand cru dressing

Bruschetta met huis gerookte ham en tomaten-paprika salsa

Rijsbergse "vitello" tonato

Carpaccio van Zundertse dikbil

Warme gerechtjes

Soepje van de chef

Vis van de dag

Prei met huis gerookt spek gegratineerd met Westmalle kaas

Gegrilde filet van Brabantse big

met Provençaalse saus en Camarge rijst

*Sukade van Zundertse dikbil met rode wijn-citrus saus
en rucola stampotje*

Dessertjes

Crème brulee van Bettine blanc

Mini bavarois van ingemaakt zomerfruit

*Brownie met exotische mousse van witte chocolade, amerenekers
en sabayon van Lindemans kriek*

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!