



## Proeverij Tapas september-oktober 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  
paté van Walnoothoevehoen met ingelegde Hollandse pruimen  
ouderwetse salade van Zundertse dikbil  
"filet d'Anvers" van Zundertse dikbil

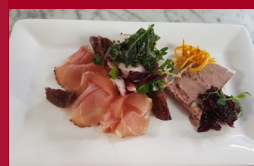
### Warme gerechtjes

soepje van de chef  
vis van de dag naar aanbod van de markt  
pasta "Parmigiano" van Westmalle kaas en Zuidam korenwijn  
met huisgerookte ham & champignons  
gegrilde Brabantse big met saus van Zundert Trappist  
en blote billen in de wei  
entrecôte van Zundertse dikbil  
met Hollandaise saus en gebakken krieltjes

### Dessertjes

Ossenblokkaas bereid met Zundert Trappist  
& chutney van Hollandse pruimen  
bavaroise van ingemaakt zomerfruit  
mousse van bittere chocolade met olijfolie & zeezout  
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.