

Huiswijnen

Elevado rood: Cabernet-Shiraz (Argentinië)
Elevado wit : Sauvignon blanc-Chardonnay
(Chili)
per glas 3,95 per fles 22,50

De lekkerste wijnen per glas

Mousserend

Cava Clos Amador brut, Spanje	6,00
Cava "Rose" (met rozensiroop)	6,75
Hugo (cocktail met vlierbloesem)	6,25

Wit

Twin Islands , Sauvignon blanc, Nieuw Zeeland	6,00
Enaria, Rueda, Verdejo, Ramon Bilbao, Spanje	4,95
Pinot Gris, vendanges manuelles, Elzas	6,00
Errazuriz Chardonnay, Chili	6,00

Rosé

Laurent Miquel Vendanges Nocturnes, Frankrijk	3,95
Santa Digna Cabernet Sauvignon, Chili	5,50

Rood

Cazes Hommage rouge Classic BIO, Frankrijk	6,00
Tator, Primitivo, Poggio le Volpi, Italië	6,75
Errazuriz, Max Reserva, Carmenere, Chili	6,50
Salentein Malbec, Argentinië	7,50

Dessert

Salentein "Late Harvest"	6,95
Pedro Ximenez Miura solera reserva	5,50
Grahams port "The Tawny"	5,50

Meer wijnen op onze wijnkaart.

Koffies

Roode Pelikaan is 100% duurzaam
Onze speciale koffie's maken wij klassiek met dubbele espresso

Cafe crème, espresso, decafé	2,25
Dubbele espresso	3,60
Cappuccino	2,60
Latte Machiato (met salted caramel 3,25)	3,00
Kop thee	2,25
Verse muntthee	3,00
Slow tea van Pickwick	2,65
After dinner koffie, Callebaut chocola, cantuccini & amaretto	3,75
Ruyterkoffie , cappuccino met kaneelkleur	4,25
Irish coffee met Ierse whiskey	7,50
Rudesheimer Kaffee met Asbach Uralt	7,50
D.O.M. cafe met Benedictine	7,50
Baarlese koffie met Zuidam amaretto	7,50
Spaanse koffie met Quarenta-y-Tres	7,50

Ontdek 25 Malt Whisky's op onze Whisky kaart.

Iedere zondag brunch!

Onbeperkt genieten van de heerlijke smaak van huisgemaakte koude - en warme gerechten en desserts a 29,50
Voor gezelschappen vanaf 10 personen ook op andere middagen mogelijk.

Menu van Peter

3 gangen 36,50

4 gangen 42,50

5 gangen 49,50

alleen per tafel te bestellen

Wijn arrangement 3 glazen 18,50

Voorgerechten

Proeverijtje van voorgerechtjes 14,75
vis of vlees

Salade met Bettine blanc, en gepocheerde vijgen 9,75
met macademia noten en honing

Huisgerookte zalm 14,75
quinoa salade met citrusdressing,
Scandinavische saus en gembertomaatje
extra Hollandse garnaltjes +6,75

Huisgerookte herteham 12,50
en eigen gemaakte wild paté
herfstslaetje & cumberlandsaus

Carpaccio van Zundertse dikbil 12,75
truffeldressing, rucola, overjarige Ossenblokkaas,
geroosterde pijnboompitjes en omeletje

Grote carpaccio 16,50
extra eendenleverkrullen +3,95

Soepen

Bouillon van Zundertse dikbil 6,75
julienne van groenten, groene kruiden
en gegrild rundvlees

Soep van Italiaanse tomaten 6,95
met basilicumroom & lente ui

Wildbouillon met vadouvin schuim 8,75

Soepen en voorgerechten serveren wij met twee
soorten brood, boerenboter & kruidenboter.

Extra brood & boter 3,75
Extra zakje Belze friet 2,95

Hoofdgerechten

Vangst van de dag 22,50
naar aanbod van de markt

Zeetongetje (±350 gram) 28,50
op de graat gebakken in boerenboter
puree met knoflook & citroen, venkel,
bospeen & gebakken spinazie

Filet van Walnoothoeve hoen (suprême) 22,50
Paddenstoelensaus, pompoenrisotto spitskool
gegratineerd met Westmalle kaas

Entrecôte van Zundertse dikbil (±300 gr.) 27,50
rode wijn saus, puree zoete aardappel met salie
geroosterde wintergroenten

Lende filet van Zundertse dikbil (±150 gr.) 23,75
(entrecôte zonder vet & zeen)

Tournedos van Zundertse dikbil (+180gr) 29,75
paddenstoelen van het seizoen, portsaus
geprakte aardappel met truffel en groentetuintje

Mignon, kleine tournedos (±130gr) 24,50
extra gebakken eendenlever 7,75

Hazebout in couverturesaus 22,75
rode bliksem, spruitjes en stoofpeertje

Biefstukjes van Hollands hert 29,50
wildsaus met gluhwein, stampotje met wintergroenten,
spruitjes, gekarameliseerde witlof, bospaddenstoelen
en stoofpeertje

Nagerechten

Kwarktaart van Ossenblokzuivel 8,75
"New York style" met cranberries
Italiaans schuim - roomijs van Alfons Graumans

Taartje met Westmalle kaas & peer 9,75
sabayon van Zundert 10

Dessert met echte Limburgse appelvlaai 8,75
van Lemmens uit Gronsveld
vanillesaus, 'salted caramel' ijs & Normandische bavaroise

Proeverijtje van ijs van Alfons 6,95
3 soorten ijs van meester ijsbereider Alfons

Kaasproeverijtje 13,50
Westmalle Trappistenkaas, bavarois van Bettine blauw,
Limburgse kaas, overjarige Ossenblok, noten & druiven,
chutney van Hollandse pruimen

Bieren

Grolsch 20 cl	2,35
Grolsch 30 cl	3,25
Grolsch Pul 0,5 ltr	5,00
Grolsch Radler 0.0	3,25
Grolsch malt 0.0	3,25
Korenwolf witbier	3,65
Palm	3,25
Liefmans	3,85
Lindemans Kriek	3,85
Lindemans Pecheresse	4,25
Duvel	4,95
Grimbergen dubbel , abdijbier	4,25
Grimbergen blond , abdijbier	4,25
Grimbergen triple , abdijbier	5,25
Corsendonk Agnus , abdijbier	4,95
Chimay blauw trappist	5,25
Zundert Trappist 8	5,25
Zundert Trappist 10	5,75
La Trappe Bockbier	4,75

Meer weten over onze bieren? Vraag naar onze bierkaart.

Frisdranken

Flesje Coca Cola, Fanta, Sprite, Chaufontaine	2,50
Flesje tonic, bitter-lemon, cassis	2,50
Lipton Icetea green	2,60
Lipton Ice-tea	2,60
Rivella, tomatensap	2,95
Chocomel, fristi	2,65
Verse jus	3,10
Grote verse jus met passievrucht	4,95
Biologisch appelsap	2,60
Crodino	2,95
Chaufontaine blauw, groen 75 cl	5,75
Kan Brabantwater	2,75

Gebak & ijs


Kwarktaart van Ossenblokzuivel en fruit naar het seizoen	4,50
Echte Limburgse appelvlaai met vanillesaus	3,95
Bol vanille ijs of "salted caramel" ijs	1,85
extra slagroom	0,75
Blanke Dame, ambachtelijk roomijs	7,50

Klein feestje, groot feest?
Informeer naar onze mogelijkheden.

Snacks

Borrelplankje met huisgemaakte vleeswaren, streekkaas & gemarineerde olijven	9,50
Bourgondische bitterballen, 6 stuks	6,00
Broodje hamburger (100 gr) van Zundertse dikbil met huisgemaakte tomaten-paprika ketchup	6,95
Bourgondische kroket met brood , mosterdsaus en zoetzuur (wit /bruin)	4,95
2 kroketten	6,95
Stoverij van Zundertse dikbil met Chimay blauw in pasteibakje van filodeeg geprakte aardappel	7,75

Gulle salades met brood & boter

Bettine blanc, Ettense geitenkaas met honing, noten en fruit van het seizoen	 12,75
Huisgerookte zalm en forel met rivierkreeftenstaartjes Scandinavische saus	14,75
Carpaccio van Zundertse dikbil, truffelmayonaise, huisgedroogde tomaatjes en overjarige Ossenblokkaas	14,75

Pannenkoeken

Kinderpannenkoek	4,95
Pannenkoek met boerenboter, stroop & poedersuiker	5,95
Pannenkoek met appel	6,95
Pannenkoek met huisgerookt spek	7,50

IJs & gebak z.o.z

Voedsel allergie of dieet? Laat het ons weten!



De Ruyterhof
Restaurant & Proeverij
Mei 1995 - december 2018

November-december 2018

Mooie producten uit de streek, liefst recht van de boer en met liefde bereid.
Dat proef je!

Peter & Marianne Reiters

Hogestraat 22a 4891 CB Rijsbergen
www.deruyterhof.nl
info@deruyterhof.nl * 076-5961601
www.deruyterhof.nl

Openingstijden

Café & restaurant
Donderdag t/m zaterdag vanaf 17.00 uur
Zondag vanaf 12.00 uur

Alle andere dagen en tijden op afspraak voor gezelschappen vanaf 10 personen

Op alle reserveringen zijn van toepassing de Uniforme Voorwaarden van de Federatie Horeca gedeponereerd bij de Arrondissementsrechtbank en de Kamer van Koophandel te 's Gravenhage. Een kopie van deze voorwaarden is bij ons aanwezig en zal u op verzoek worden toegezonden. Wij maken het onze gasten graag naar de zin. Daarom gelden voor iedereen die ons etablissement of terras bezoekt onze huisregels. U vindt ze bij de ingang.