



Proeverij Tapas oktober-december 2018

Onbeperkt genieten van Ruyterhof gerechtjes in tapas stijl
36,50 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 zalm met Scandinavische saus, quinoa en citrusdressing

huisgemaakte wild paté met cumberlandsaus

ouderwetse salade van Zundertse dikbil

huisgerookte hertenham met gepocheerde vijg

Warme gerechtjes

soepje van de chef

vis van de dag naar aanbod van de markt

Jachtschotel met wildstoverij

Gekonfijte zwijnswang met wildsaus en rode bliksem

Entrecôte van Zundertse dikbil met Provençaalse saus

Dessertjes

kaas specialiteit

bavarois van ingemaakt zomerfruit

chocolademousse met sabayon van Zundert Trappist 10

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.