

## Huiswijnen

Salentein Elevado  
Wit Sauvignon blanc-Chardonnay  
Rosé Malbec  
Rood Merlot-Malbec  
Per glas 3,95 per fles 22,50

### De lekkerste wijnen per glas

<u>Mousserend</u>	
Cava Clos Amador brut, Spanje	5,25
Fresita, cava met wilde aardbei, Chili	5,25
Cava "Rose" (met rozensiroop)	5,75
Hugo (cocktail met vlierbloesem)	5,85

### Wit

Montes reserve Sauvignon blanc, Chili	6,00
Sancerre Mellot, Loire, Frankrijk	7,00
Chateau De Mirande, Chardonnay, Bourgogne, Frankrijk	6,25
Montes reserve Chardonnay, Chili	5,95

### Rosé

Santa Digna Cabernet Sauvignon, Chili	5,50
---------------------------------------	------

### Rood

Mirre, Salice Salentino Riserva, Italië	6,50
Montes reserve Merlot, Chili	5,50
Montes Cabernet Carménère, Chili	6,25
Salentein Malbec, Argentinië	6,25

### Dessert

Saussignac Vendanges d'autrefois, Frankrijk	6,95
Rivesaltes Grenat Frankrijk	6,95
Pedro Ximenez Miura solera reserva, Spanje	5,50
Grahams port "The Tawny"	5,50

Tip: Vraag naar onze beste wijn-spijs en bier-spijs combinaties. Meer wijnen en informatie op onze wijnkaart.

## Koffies

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

Cafe crème, espresso, decafé	2,10
Dubbele espresso	3,25
Cappucino	2,50
Latte Machiato (met smaakje 3,10)	2,85
Kop thee	2,00
Verse muntthee	2,95
Slow tea van Pickwick	2,50
After dinner koffie, Callebaut chocola, cantuccini & amaretto	3,75
Ruyterkoffie ,cappucino met kaneelikeur	3,95
Irish coffee met Ierse whiskey	6,95
Rudesheimer Kaffee met Asbach Uralt	6,95
D.O.M. cafe met Benedictine	6,95
Baarlese koffie met Zuidam amaretto	6,95
Spaanse koffie met Quarenta-y-Tres	6,95

Ontdek 25 Malt Whisky's op onze Whisky kaart.

## Iedere zondag brunch!

Onbeperkt genieten van een uitgebreid streekbuffet met koude gerechten, warme gerechten en desserts  
Iedere zondag van 12.00 tot 15.00 uur. 26,75 per persoon

## Keuzemenu

3 gangen met soep 29,75, met voorgerecht 34,75  
4 gangen 39,70

### Voorgerechten

#### Brabantse asperges met honingdressing (vegetarisch)

Salade van nieuwe aardappeltjes - truffel omeletjes

#### Huisgerookte zalmfilet & Hollandse garnaltjes

zoetzure venkel - mierikswortelcrème (+ 2,95)

#### "Filet d'Anvers" van huisgerookte Zundertse dikbil

voorjaarsalade met asperges

#### Carpaccio van Zundertse dikbil gemarineerd met Provençaalse kruiden

rucola salade met gemarineerde Mediterrane groenten  
truffelmayonaise - rode ui - overjarige Beukenhofkaas  
pijnboompitjes

### Soepen

#### Aardappelsoep met Zundert Trappist

huisgerookte zalm - lente ui - peterselie

#### Soep van Italiaanse tomaten (vegetarisch)

pestoroom - lente ui

#### Dubbel getrokken runderbouillon

soepvlees - voorjaarsgroenten & groene kruiden

#### Aspergesoep

ham - peterselieolie - ei (+1,80)

### Hoofdgerechten

#### Brabantse asperges met gepocheerd ei (vegetarisch)

Hollandaisesaus - nieuwe aardappeltjes

#### Brabantse asperges & zalm gegratineerd

peterselie aardappeltjes - Hollandaisesaus - zeekraal

#### Brabantse asperges met boerenham

peterselie aardappeltjes—ei—botersaus

#### Lende van Zundertse dikbil met Provençaalse saus

Mediterraans groentetaartje met Bettine blanc  
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise (+ 2,95)

### Nagerechten

#### Echte Limburgse appelvlaai van Peter Lemmens

vanillesaus - kaneel van Alfons Graumans

#### Portugese kwarktaart met gemarineerde aardbeien

yoghurt-bosvruchtenijs van Alfons Graumans

#### Craquelin Ravoux "Maison Vincent van Gogh"

kletskoppen - Zwitserse room - Zundertse aardbeien  
vanille roomijs van Alfons Graumans

#### Moelleux van Callebaut chocolade

sabayon van Lindemans kriek - rood fruit uit de Rith  
parfait van witte chocolade  
(+2,95 bereiding minimaal 12 minuten)

## Specialiteiten

Proeverij van 3 visvoorgerechten	12,50
Proeverij van 3 vleesvoorgerechten	12,50
Grote carpaccio van Zundertse dikbil extra eendenleverkrullen (+2,95)	14,75
Schartongetje in boerenboter gebakken Hollandse garnaltjes - jonge groenten - zeekraal geprakte aardappel met groene kruiden	24,75
Filet van Bentheimer bonte, Rijsbergs scharrelvarken van Hoeve het Rondgors Provençaalse mosterdsaus - Brabantse asperges gebakken aardappeltjes.	24,75
Entrecôte van Zundertse dikbil (+300 gram) pepersaus - seizoensgroenten - gebakken aardappeltjes	24,75
Tournedos van Zundertse dikbil (180 gr) portsaus - geprakte aardappel met truffel champignons - seizoensgroenten	28,75
3 bereidingen van Achtmaals lam honing-tijmsaus - gegrilde asperges - gebakken aardappeltjes	29,75
Kaasproeverij Bettine blanc - Orval Trappistenkaas - overjarige Beukenhof	12,50

Voor de kids hebben wij  
een speciale kinderkaart

## Proeverij menu

Proef onze seizoensspecialiteiten samen met passende wijnen, speciaal bieren of alcoholvrije dranken

5 gangen & 4 glazen 57,50

8 gangen & 6 glazen 69,75

inclusief passende wijnen of speciaalbieren,  
alleen per tafel te bestellen tot uiterlijk 20.00 uur

### Bijgerechten

Zak Belze frieten met huisgemaakte mayonaise	2,75
Gemengde salade met huisgedroogde tomaatjes, honingdressing en pijnboompitjes	3,50
Portie Brabantse asperges met gewelde boter & ei	12,75
Mandje steenbrood & vloerbrood met boerderijboter en kruidenboter	3,50

## Dinnerparty

Uw eigen keuzemenu in Uw eigen sfeervolle  
kamer van De Ruyterhof, al vanaf 10 personen!