Soepen

Chinese tomatensoep € 7,00
Een goed gevulde soep met de typerende
zoete smaak, geserveerd met breekbrood en kruidenboter.

Oma's kippensoep € 7,00
Een heerlijke kippensoep met zachte kipstukjes en
soepgroenten uit het geheime receptenboekje van Oma.

Heerlijk voor erbij

Breekbrood met een dipje € 4,00
Huisgemaakt breekbrood knoflook/oregano en
oude kaas/rozemarijn met 2 verschillende dipjes.

Stokbrood kruidenboter € 4,00
Krakend vers gebakken stokbrood met
huisgemaakte kruidenboter.

Portie verse friet € 3,50
Verse frietjes met fritessaus.

Frietje Truffel Parmezaan € 4,50
Verse frietjes met truffelmayonaise en
Parmezaan schaafsel.

Krieltjes van De Ruyter € 4,50
Gekruide aardappel krieltjes met
uitgebakken spekjes, ui en champignons.

Schaaltje gemengde salade € 4,95
Slamix, tomaat, komkommer met
balsamico dressing.

Hoofdgerechten

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij verse friet of + € 1,- gekruide aardappel krieltjes
met uitgebakken spekjes, ui en champignons

Spareribs (zoet of pikant) € 20,50
Huisgemarineerde malse spareribs om je vingers bij af te likken.

Wiener Schnitzel € 18,50
Klassieke Schnitzel, knapperig gebakken met een sausje naar keuze.

Boeren Schnitzel € 19,50
Knapperig gebakken Schnitzel met uitgebakken spekjes,
paprika, ui en champignons.

Huisgemaakte Saté (kip of varkenshaas) € 18,50
Malse gemarineerde kipfilet of varkenshaas,
huisgemaakte satésaus, knapperige gedroogde uitjes, atjar tjampoer.

Hamburger De Ruyter € 18,50
Brioche broodje met black angus hamburger,
pulled pork, little gem sla, tomaat en bbq saus

Hamburger XXL € 23,50
Brioche broodje met dubbele black angus hamburger, little gem,
gebakken ei, gekarameliseerde uit, tomaat, augurk en huisgemaakte saus.

Meatlovers (voor de grote eter) € 25,50
Mixed grill van spareribs (zoet of pikant), kipspies,
pulled pork van de smoker met cole slaw en bbq-saus

Chicken teriyaki style € 17,50
Kipreepjes gekruid in teriyaki stijl, sesamzaadjes en slamix.

Vlaams stoofpotje € 19,50
Langzaam gegaard rundvlees, volgens Belgische wijze bereid
met een aangefruit zilveruitje.

Zalmfilet € 21,50
Op de huid gebakken zalmmoot op japanse wijze bereidt

Fish & Chips € 19,50
Knapperig gebakken gekruide lekkerbek
met remoulade saus met verse frietjes.

Voorgerechten

Carpaccio € 12,95
Carpaccio van zijlende, pijnboompitten, parmezaanse kaas,
zongedroogde tomaat, slamix, truffelmayonaise en balsamico-azijn.

Lauw warme kip salade € 12,95
Crunchy Chicken met slamix, cherrytomaat, komkommer,
balsamico azijn afgemaakt met een heerlijk sesamsausje

Calamaris € 8,95
Verse inktvisringen met een aioli dip

Scampi's € 12,95
Huis gemarineerde Scampi's met een reep breekbrood

Nacho's € 7,95
Nacho's met cheddar cheese, jalapeno peper,
chili-saus en tomatensalsa.

Garnalen cocktail € 12,95
Verse garnalen op een bedje van ijsbergsla met
huisgemaakte cocktailsaus.

Superhelden menu

Kidsmenu € 8,50
Keuze uit: frikandel, kroket of kipnuggets met
frietjes, fritessaus en appelmoes.

Mini saté € 12,50
1 stokje malse saté van kipfilet of varkenshaas,
huisgemaakte satésaus met frietjes en fritessaus.

Mini Schnitzel € 12,50
Mini Schnitzel, knapperig gebakken met frietjes en fritessaus.

Kinderijsje € 4,50
Bolletje vanille-ijs met slagroom en sprinkles

Sauzen

Champignonroomsaus € 2,50
Pepersaus € 2,50
Satésaus € 2,50
Fritessaus € 2,00

Dessert

Dame Blanche € 6,50
Coupe vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom.

Bastogne parfait € 6,50
Huisgemaakte bastogne parfait met caramel saus,
slagroom en bastogne kruimels.

Crème Brûlée € 6,50
Klassiek dessert van warme romige vanille custard
met een knapperig, gecarameliseerd
laagje suiker.

Tiramisu € 7,50
Huisgemaakt Italiaanse tiramisu van romige mascarpone
met typerende koffie amaretto smaak afgemaakt met cacaopoeder.

Pineapple dreams € 7,00
Geroosterde ananas met 2 bolletjes kokosijs, limoensiroop en slagroom.

PROEFLOKAAL
DE RUYTER
ETEN, DRINKEN & FEESTEN