

Voorgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Huisgemaakte soepen

- Pomodori-tomatensoep met een swirl van room (vegan) € 5,75
Kokos- groene curry soep rijkelijk gevuld met Thaise groente (vegan) € 5,75
Soep van de maand € 5,75

Ambachtelijk boerenbroodje met dippers

- (eerste plankje is van het huis) € 4,50

Pikante gamba's

- € 10,50
Wilde Argentijnse gamba's met hete knoflook- balisau, dingesneden prei, spicy kruiden en een broodje

Sashimi met een twist

- € 11,50
Geroosterde tonijn 5 spices met sesam, rauwe zalm, wakame bitterbal, soja saus en wasabi-mayonaise (alleen tonijn extra € 2,00)

Cocktail Time!

- € 10,50
Garnalen Ruitershuys style roze garnalen met mango en avocado, Hollands garnalenkroketje, toast en frisse gembermayonaise

Oosterse beef teriyaki

- € 11,50
Dingesneden Beef teriyaki met sesam, komkommer, bosui, boksoi en Oosterse dressing "gepresenteerd op zijn Ruitershuys"

Ribroast uit de smoker "a la vitello tonnato"

- € 8,75
Dingesneden, langzaam gegaarde varkensriibroast met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes

Carpaccio

- € 10,50
Dingesneden licht gerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pestomayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes

Jack is back! en hipper dan ooit (vegan)

- € 9,50
Pulled pork van jackfruit als vleesvervanger met een (midden)- Oosters tintje geserveerd in een gestoomd broodje en een mini pita

Falafel (vegan)

- € 9,00
Huisgemaakt doperwtten falafel met parel cous-cous, geroosterde groenten en een yoghurt-munt dip

Spring rolls (vegan)

- € 8,50
Huisgemaakte koude loempia's gewikkeld in rijstvellen, boordevol groente, mihoen en geserveerd met een pittige en milde dipper

Voorgerechten proeverij

- € 13,50
Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten

gewoon gastrij genieten