

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)

Pikante gamba's

Wilde Argentijnse gamba's met hete knoflook- balisaus, dingesneden prei, spicy kruiden en een broodje

Sashimi met een twist

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

Cocktail Time!

Garnalen Ruitershuys style roze garnalen met mango en avocado, Hollands garnalenkroketje, toast en frisse gembermayonaise

Oosterse beef teriyaki

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

Ribroast uit de smoker "a la vitello tonnato"

Dingesneden, langzaam gegaarde varkensriibroast met tonijnmayonaise en gefrituurde kappertjes

Carpaccio

Dingesneden licht gerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pestomayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes

Jack is back! en hipper dan ooit (vegan)

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

Falafel (vegan)

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

Spring rolls (vegan)

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

Voorgerechten proeverij

Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten

gewoon gastrij genieten