

# RESTAURANT 'T RYCK

---

MENUKAART

---



---

BUITENPLAATS  
KAMERYCK

# RESTAURANT 'T RYCK

Restaurant 't Ryck ligt midden in het Groene Hart.  
De ambachtelijke keuken focust zich op ecologische en streekeigen producten. In het verlengde van onze ambitie om onze prachtige buitenomgeving te omarmen, bereiden wij veel gerechten vanaf onze vuurplaats met als smaakmaker "de Braai". Passie en beleving vind je niet alleen terug in onze gerechten, maar ook zeker in onze mooie selectie van wijnen en eigen bieren.

## SOEPEN

*Al onze soepen worden geserveerd met brood en braaiboter.  
(Boter gemaakt met gepofte groenten en kruiden van de braai).*

### SOEP UIT HET SEIZOEN

Wisselende soep.

8.50

---

## SALADES

*Al onze salades worden geserveerd met brood en braaiboter.  
(Boter gemaakt met gepofte groenten en kruiden van de braai).*

### SALADE KIP

Rycke salade met licht pikante kippendij van de braai. vinaigrette van groene kruiden, tomatencroutons, oude kaaskrokant en gegrild spek.

15.75

### SALADE GEITENKAAS

Gemengde salade met Kamerikse geitenkaas, felgroene bieslookolie, gebrande vijg en kruidenkrokant.

14.75

---

## WAARDS RUND

Waards rund is vlees van absolute topkwaliteit en wordt met alle zorg omgeven. De runderen worden verwend in de wei en in de stal. Grazen in de Snelrewaard, langs de oevers van de Hollandse IJssel. Genietend in de stal van een zorgvuldig samengesteld menu van biologische soja, mais, bierbostel, suikerbieten, aardappelvezels, hooi, stro en biologische kruiden met klassieke muziek op de achtergrond. Dit alles onder toezicht van Waards Rund-houder Karel de Bruyn.

---

# BROOD VAN DE BRAAI


*Meergranen brood van de braai verrijkt met kruidenolie.*

<b>GEROOKTE MAKREELSALADE</b>	12.50
Gemarineerde venkel, salsa van limoen & roze peper en little gem salade.	
<b>KAMERIKSE GEITENKAAS</b> 	11.00
Gegrilde little gem sla, felgroene bieslookolie, vijgencompote en een kruidenkrokant.	
<b>PULLED PORK</b>	12.50
Met BBQ saus, rode uienrelish, jalapeño mayonaise, cole slaw en casave chips.	
<b>BRAAI-UURTJE</b>	14.50
Soep uit het seizoen, klein broodje gerookte makreel, kleine salade gegrilde kip. <i>Ook vegetarisch te bestellen (klein broodje geitenkaas en een kleine vegetarische salade)</i> 	
<b>SMOKEY BRISKET BURGER</b>	17.75
Met gerookte cheddar, rode uienrelish, cole slaw, gerookte jalapeño mayonaise en little gem sla. Met friet & huisgemaakte mayonaise.	
<i>Ook veganistisch te bestellen (Beyond Meat Burger en Crispy Avocado)</i> 	

---

# DESEMBROOD

*Meergranen zuurdesem boterhammen van Broodheeren.*

<b>CARPACCIO</b>	15.00
Dungesneden rundvlees "Caveman Style" met mayonaise van groene olijf, pijnboompitten, gerookte zilverui, rucola en oude kaas van kaasboerderij de Wit uit Harmelen.	
<b>BOERENTOSTI</b>	7.95
Met slagersham en/of boerenkaas van de Wit en tomatendip.	
<b>KROKETTEN</b>	12.75
Twee kroketten met ambachtelijk draadjsvlees van onze slager met mosterdmayonaise. Twee huisgemaakte zalmkroketten + 2.50 Twee vegan kroketten (Cas & Kas) + 2.50 	
<b>UITSMIJTER</b>	12.00
Gemaakt van vrije uitloop eieren. Keuze uit slagersham, boerenkaas van de Wit en/of spek.	

**Dieetwens of allergie? Laat het ons weten**

## WARME GERECHTEN

<b>RYCKE CHICKEN SANDWICH</b>	16.75
Zoete aardappelwafels met kippendij van de braai. Geserveerd met gerookt buikspek, jalapeño mayonaise en rode uienrelish.	
<b>KAMERYCKSE STOOFPOT</b>	20.00
Stoofpotje met gerookte brisket uit onze smoker, seizoensgroenten en aardappelgratin. Geserveerd met pastinaak, gevuld met kastanjecrème en amandel. <i>Ook vegetarisch te bestellen (stoof van paddenstoelen en pompoen) </i>	
<b>SPIES VAN DE BRAAI</b>	21.50
Keuze uit: geroosterd buikspek met kippendij of diamanthaas van Waards rund. Gelakt met Aziatische lak en geserveerd met een pastinaak, gevuld met kastanjecrème en amandel.	
<b>BRAAI SPECIAL</b>	45.00 per 2 pers.
Wisselende Rycke lunch.	

---

## KINDEREN

<b>PANNENKOEK</b>	9.50
Grote pannenkoek gemaakt van biologische melk en vrije uitloop eieren. Met stroop en/of poedersuiker.	
<b>MINI BURGER</b>	8.50
Mini runderburger op een brioche broodje met komkommer, tomaat, friet en ketchup.	
<b>NUGGETS</b>	8.50
Nuggets van kipfilet met friet en eigen appelmoes.	
<b>KINDERDESSERT</b>	6.75
Vanille dessert met gekleurde spikkels.	

---

## DESSERT

<b>DESSERT VAN HET SEIZOEN</b>	8.75
<b>KOFFIE 'T RYCK</b>	10.75
Koffie naar keuze met Kamerycks Oorwarmertje (koffielikeur) en huisgemaakte friandises.	

---

## BORREL EN APERITIEF

<b>NACHO'S</b> 	10.50
Kruidige tortilla's met cheddar, mozzarella, guacamole, tomatensalsa en crème fraîche.	
<b>BORRELPLANK (VOOR 2-4P)</b>	17.50
Diverse kazen uit de regio, diverse soorten worst, Kameryckse olijven, breekbrood, huisgebrande noten en grove mosterd.	
<b>RYCKELIJKE BORRELPLANK (VOOR 2-4P)</b>	24.50
Bourgondisch breekbrood, diverse kazen uit de regio, diverse soorten worst, "Ryckelijke snacks", Kameryckse olijven, huisgebrande noten, dips en chips.	
<b>RYCKELIJKE SNACKS (9 ST.)</b>	11.50
Kameryckse kipkrokant, gefrituurde garnaal en vegetarische loempia met een Oosterse dip en mango-chilisaus.	
<b>WARM BITTERGARNITUUR (12 ST.)</b>	11.50
Mix van bitterballen, mini kaassoufflés, frikandellen en kipkrokant met mango-chilisaus, mayonaise en grove mosterd.	
<b>BITTERBALLEN (10 ST.)</b>	10.50
100% rundvlees bitterballen met grove mosterd en mayonaise.	
<b>VEGAN BITTERBALLEN</b>  <b>(10 ST.)</b>	11.50
Van Cas & Kas met veganistische truffelmayonaise.	
<b>VEGANMIX</b>  <b>(9 ST.)</b>	9.50
Cas&Kas bitterballen, gepaneerde avocado en loempia met mango-chilisaus.	
<b>BOURGONDISCH BREEKBROOD</b> 	7.75
Met knoflook, rozemarijolie, cheddar en mozzarella uit de oven. Geserveerd met dip.	

**WARME DRANKEN**

Koffie	3
Cappuccino	3.3
Koffie verkeerd	3.8
Latte macchiato	3.8
Espresso	3
Dubbele espresso	4
Flat white	3.5
Espresso macchiato	3.5
Cortado	3.5
Cafeïnevrije koffie	3.3
Thee (Simon Levelt)	3
Verse muntthee	3.9
met honing	4.2
Verse gemberthee	3.9
Irish coffee	8.8
Warme Chocomel	3.8
met slagroom	4.3
Warme Chocomel met rum	8.8
Slagroom	0.5

*Al onze koffies zijn ook te verkrijgen  
met soja- of havermelk (+ 0.50)*

**HUISGEMAAKT GEBAK**

Huisgemaakte appeltaart	5
met slagroom	5.5
Kameryckse worteltaart	5
Kameryckse brownie	5

**FRISDRANKEN**

Coca Cola	3
Coca Cola zero	3
Fanta	3
Sprite	3
Fuze Tea	3
Fuze Tea green	3
Fuze Tea green/mango	3
Cassis	3
Tomatensap	3
Rivella	3
Fristi	3
Vers sinaasappelsap	4
Koude chocomel	3
Ranja	2

**BIOLOGISCHE FRISDRANKEN**

NaturFrisk Indian Tonic	3
NaturFrisk Bitter Lemon	3
Ginger ale	3
Elderflower (vlierbloesem)	3
Kameryckse appelsap	3.5
Kameryckse appel/peersap	3.5
Bio melk	3
Bio karnemelk	3
Frozen Iccicino	5

**WATERS**

Chaudfontaine blauw	3
Chaudfontaine rood	3
Fles bronwater Kameryck (Gratis hervulbaar)	1.25 p.p

**WIJNEN**

Wij hebben een mooie selectie aan wijnen samengesteld.

**WIT GLAS**

La Baume - Chardonnay	4.5
La Baume - Sauvignon Blanc	4.5
Duquesa - Verdejo	6.5
Schmitt Sohne - Riesling	6.5

**WIT FLES**

La Baume - Chardonnay	27.5
La Baume - Sauvignon Blanc	27.5
Duquesa - Verdejo	38.5
Schmitt Sohne - Riesling	38.5
Weingut Gmeinbock - Gruner Veltliner	36.5
Domaine de la Baume - Viognier	33.5
Domaine les Ors - Chardonnay / Mauzac	42.5
Haut Poitou - Sauvignon Blanc	34.5

**ROOD GLAS**

La Baume - Merlot	4.5
Care - Garnacha / Syrah	4.5

**ROOD FLES**

La Baume - Merlot	27.5
Care - Garnacha / Syrah	27.5
Rimbaldi - Montepulciano	32.5
Domaine de la Baume - Syrah	32.5
Domaine les Ors - Cabernet Sauvignon / Syrah	39.5

**ROSE GLAS/FLES**

Les Puits Cendré - Grenache / Cinsault	4.5 / 27.5
---	------------

**BIEREN TAP**

Kameryck bier (pilsner) 25cl	3.3
Kameryck blond 25cl	5
Kameryck weizen 25cl (seizoen)	5
Kameryck bok 25cl (seizoen)	5
Heineken 0,0%	3.8

**BIEREN FLES**

Texels Skuumkoppe 6%	5
Groene Hart Tripel 8%	5
Brutaal Blondje 6,8%	5
Duvel 8,5%	4
La Trappe Dubbel 7%	4
La Trappe Tripel 8%	4
Grimbergen 6,7%	4
Brand Weizen 0,0%	4.3
Affligem Blond 0,0%	4.3
Radler 0,0%	4.3
Radler 2%	4.3

**KAMERYCK BLOND BIER**

Een heerlijk onvervalst bier van Kameryckse klasse, gebrouwen in Kamerik in samenwerking met brouwerij de BorrelNoot. Dit blond bier legt vluchtig wat lentebloesem op je tong, gevolgd door een robuust bittertje waardoor je snel verlangt naar de volgende slok.

Te verkrijgen van de tap of in ons Kameryck Blond cadeaupakket.



**BINNENLANDS GEDISTILLEERD**

Sherry medium	4.5
Sherry dry	4.5
Port ruby	4.5
Port white	4.5
Campari	4.5
Martini rosso	4.5
Martini bianco	4.5
Jonge jenever	4.5
Oude jenever	4.5
Citroenbrandewijn	4.5
Bessenjenever	4.5
Vieux	4.5
Berenburg	4.5

Kamerycks Oorwarmertje <i>Koffielikeur</i>	4.8
---	-----

**BUITENLANDS GEDISTILLEERD**

Jägermeister	4
Bacardi	4.5
Vodka	4.5
Amaretto	4.8
Tia Maria	4.8
Baileys	4.8
Cointreau	4.8
Grand Marnier	4.8
Dom Bénédictine	4.8
Drambuie	4.8
Licor 43	4.5

**COCKTAILS**

<b>HENDRICK'S GIN &amp; TONIC</b>	11.5
Naturfrisk tonic en komkommerlinten	

<b>BOBBY'S GIN &amp; TONIC</b>	11.5
Naturfrisk tonic, sinaasappel en kruidnagel	

<b>APEROL SPRITZ</b>	8.5
Aperol, soda, prosecco en sinaasappel	

<b>ELDERFLOWER MOJITO</b>	12.5
Elderflower siroop, rum, soda, munt	

<b>VIRGIN ELDERFLOWER</b>	8.5
Elderflower siroop, soda, munt	

**KAMERYCKS OORWARMERTJE  
KOFFIELIKEUR**

Heel vroeger bereikten specerijen, koffie en alles wat van ver kwam, het toenmalige Kameryck (nu dorp Kamerik) via de eindeloze buursloten en het Oortjespad. In ruil voor een slaapplek stonden handelaren graag wat van hun handelswaar af. De bewoners maakten hier koffielikeur van waar je warme oortjes van kreeg. Een onweerstaanbaar drankje met een bite. Op de heerlijke ronde en zachte smaak van langzaam getrokken koffie en zuivere cacao, dansten tonen van kaneel, nootmuskaat en zelfs een vleugje zwarte peper.

Ter ere van deze streek hebben we deze vloeibare bonbon, in samenwerking met The Chamberick Distillery in Kamerik opnieuw gebrouwen.

Heerlijk voor bij de koffie!

Ook verkrijgbaar voor thuis of als kado.