

# RESTAURANT 'T RYCK

---

LUNCHKAART

---



---

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 boerenboter.*

### SOEP VAN HET SEIZOEN

Wisselende soep.

8.75

### GEROOSTERDE GELE PAPRIKASOEP

Met kokos en iets pittige cashewnoten.

8.75

---

## SALADES

*Al onze salades worden geserveerd met brood en boerenboter.*

### SALADE CAPRESE

Met gegrilde tomaat, gerookte burrata, pijnboompitten, balsamico zilverui, geroosterde kikkererwten, rucola en basilicumolie.

15.75

### SALADE BOERENBRIE

Met gegrilde peer, gerookte balsamico uitjes, radijs en asperges van de braai, Kamerikse honing, geroosterde kikkererwten en iets pittige cashewnoten.

15.75

### SALADE GEGRILDE KAAS (HALLOUMI)

Ongerijpte geitenkaas (halloumi) van de braai met gemarineerde kippendijen, gegrilde perzik, asperges, geroosterde kikkererwten, mayonaise met specerijen en munt uit eigen tuin.

16.75

---

### KAASBOERDERIJ DE WIT

Voor Jan en Anneke van kaasboerderij de Wit in Harmelen is het goed verzorgen van de koeien het allerbelangrijkst, want daar moeten uiteindelijk hun producten uitkomen. Als je eenmaal boerenkaas gewend bent, wil je niet meer anders. Het is puur, eerlijk en echt.


De verse smaak van het land, zoals het hoort. Alles komt rechtstreeks uit de koe.

En dat proef je!

---

# BROOD VAN DE BRAAI

*Gegrild meergranen brood van de braai verryckt met rozemarijnolie.*

<b>COEUR DE BOEUF</b>	12.50
Gegrilde vleestomaten met confituur van tomaat en rabarber, gerookte ui, krokant van basilicum, pijnboompitten en pistache met groene kruiden uit eigen tuin.	
Met gerookte burrata	15.50
<b>BOERENBRIE</b> 	12.50
Met gegrilde streekpeer, tapenade van gele paprika en zomerbiet, krokant van basilicum en walnoten en honing van onze eigen bijen.	
<b>TONIJNSALADE</b>	12.75
Met kappertjes, salsa van komkommer, limoen en roze peper, radijs, avocado en mierikswortelmayonaise.	
<b>SMOKEY BRISKET</b>	16.50
Op de braai gegaarde runderhals van Waards rund, gekruid in eigen specerijenrub met een relish van geroosterde ananas en paprika, prei in zoetzuur en gerookte boeren beleggen kaas van de Wit uit Harmelen. Een heerlijk alternatief voor de hamburger.	
Met friet & huisgemaakte mayonaise.	19.50

---

# BRAAI TORTILLA

*Zachte tortilla's met knoflookolie en geserveerd met groentechips en gegrilde limoen.*

<b>SURF</b>	15.95
Twee braai tortilla's met gerookte pulled zalm uit onze smoker met hangop, salsa van komkommer, limoen en roze peper met radijs, avocado en asperge en een mayonaise met specerijen.	
<b>TURF</b>	16.25
Twee braai tortilla's met gerookte brisket van Waards rund, gekruid in eigen specerijenrub met een relish van geroosterde ananas en paprika, prei in zoetzuur en jalapeño mayonaise.	
<b>SURF &amp; TURF</b>	16.75
Een tortilla met gerookte pulled zalm en een tortilla met gerookte brisket.	
<b>KAMERYCK CLUB</b>	17.50
Twee ryck belegde tortilla's met geplukte kippendelen, gelakt buikspek, een vrij uitloopeitje, gerookte boeren beleggen kaas van de Wit uit Harmelen, gegrilde tomaat en jalapeño mayonaise.	

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

## BOTERHAMMEN

<b>KROKETTEN</b> 	12.75
Twee ambachtelijke vegetarische kroketten van Cas&Kas met blond brood van Broodheeren en licht pittige mosterdmayonaise.	
<b>SHAKSHUKA</b> 	12.50
Gepocheerde vrije uitloopeitjes in een Rycke saus van Coeur de Boeuf tomaten en geroosterde paprika. Geserveerd met getoast blond brood van Broodheeren. Hét alternatief voor de uitsmijter.	
<b>TOSTI</b>	6.95
Ambachtelijk blond brood van Broodheeren met boeren beleggen kaas van kaasboerderij de Wit uit Harmelen, schouderham en tostdip.	
<b>CARPACCIO</b>	15.00
Dungesneden jodenhaas van Waards rund met uitgebakken spekjes, pesto van groene kruiden uit eigen tuin, pijnboomspitten, zongedroogde tomaten, boeren oude kaas van de Wit. Geserveerd met blond brood van Broodheeren en boerenboter.	

---

## KINDEREN


<b>PANNENKOEK</b>	8.50
Pannenkoek gemaakt van biologische melk en vrije uitloop eieren. Met stroop en/of poedersuiker.	
<b>MINI RUNDERBURGER</b>	8.50
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 ijs met vrolijke, gekleurde spikkels.	

---

## DESSERT

<b>SORBET</b>	9.50
Met aardbei granité, divers sorbetijs en zomerfruit.	
<b>DAME BLANCHE</b>	9.50
met vanille ijs, stukken huisgemaakte brownie en chocoladesaus.	
<b>BOEREN IJSKUIPJE</b>	4.50
Ijsbekers van ijsmakerij Vernooij uit Woerden. Vraag de bediening naar de smaken van vandaag.	

## 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>	10.50
Cas&Kas bitterballen, gepaneerde avocado en loempia met mango-chilisaus.	
<b>BOURGONDISCH BREEKBROOD</b> 	8.50
Met knoflook, rozemarijnolie, 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	4.25
Koude chocomel	3
Ranja	2.25

**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)	1.5 p.p

## WIJNEN

Wij hebben een mooie selectie aan wijnen samengesteld.

### WIT GLAS

La Baume - Chardonnay	4.75
La Baume - Sauvignon Blanc	4.75
Val de Vid - Verdejo	6.5
Schmitt Sohne - Riesling	6.5

### WIT FLES

La Baume - Chardonnay	27.5
La Baume - Sauvignon Blanc	27.5
Val de Vid - 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	4.75
Care - Garnacha / Syrah	4.75

### 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	4.75 / 27.5
---	-------------

## BIEREN TAP

Kameryck bier (pilsner) 25cl	3.3
Kameryck blond 25cl	5.25
Kameryck weizen 25cl (seizoen)	5.25
Kameryck bok 25cl (seizoen)	5.25
Heineken 0,0%	3.8

## BIEREN FLES

Groene Hart Tripel 8%	5
Brutaal Blondje 6,8%	5
ODE Cascade Pale Ale 5,4%	6
Vuur & Vlam IPA 6,2 %	6
Heen & Weer Tripel 9%	6
Texels Skuumkoppe 6%	5
Duvel 8,5%	4.5
Radler 2%	4.5
Radler 0,0%	4.5
Brand Weizen 0,0%	4.5
Affligem Blond 0,0%	4.5

### 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 einde-loze buursloten en het Oortjespad. In ruil voor een slaappleaats 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.

---

WIJ ZIEN JE  
GRAAG TERUG!