



# RESTAURANT 'T RYCK

---

DINERKAART

---



---

BUITENPLAATS  
KAMERYCK

## **RESTAURANT 'T RYCK**

Restaurant 't Ryck ligt midden in het Groene Hart. De ambachtelijke keuken focust zich op ecologische en streekeigen producten. Passie en beleving vind je niet alleen terug in onze gerechten, maar ook zeker in onze mooie selectie van wijnen en eigen bieren.

Wij wensen je een aangename avond toe!

**DINER**  
Vanaf 17.00 uur

## RESTAURANT 'T RYCK

### VOORGERECHTEN

<b>BLOEMKOOLSOEP (V)</b>	7.50
Soep van geroosterde bloemkool gevuld met een broodsalade van croutons, kappertjes, tomaat en hazelnoot.	
<b>CARPACCIO</b>	13.75
Onze klassieker: Dingesneden rundvlees met salade, zonnebloempitten, boerenkaas, uitgebakken spekjes en een huisgemaakte kruidenmayonaise.	
<b>ZALM</b>	12.75
Geroosterde zalm met zoetzure groentes, kroepoek van biet en een crème van soja.	
<b>GROENTETUIN (V)</b>	10.25
Herfst/winter tuintje met gele biet, groentes uit de tuin, bloemkoolcrème en pikante roggekruid.	
<b>EEND</b>	13.75
Pastrami van eend met gepofte biet, sjalot, blauwe bessen, gebrande vijg en hazelnoot.	
<b>RISOTTOKROKETJE (V)</b>	9.75
Met gemarineerde bospaddenstoelen, gevulde kastanje champignon en een boeren yoghurt dip.	
<b>BROOD</b>	5.00
Zuurdesem brood met gezouten boerenboter en olijfolie.	
<b>BOURGONDISCH BROOD</b>	6.50
Met knoflook, rozemarijolie, cheddar en mozzarella uit de oven.	

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

DINER

Vanaf 17.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

## HOOFDGERECHTEN

<b>EEND</b>	20.50
Krokante eendenborst met noedels, oosterse saus en gewokte groente.	
<b>ZEEWOLF</b>	19.50
Met gebakken gnocchi, beukenzwam, pastinaak, hollandaisesaus en hazelnoot.	
<b>HERTENSTOOF</b>	19.50
In een pannetje geserveerde hertenstoof, geglaceerde paarse wortel en dikke frieten in schil met mayonaise.	
<b>ENTRECOTE</b>	22.50
Licht gemarineerde entrecote met een tarte tatin van rode ui, dikke friet in schil en bearnaisesaus.	
<b>SATE</b>	16.50
Sate van kippendijen met pindasaus, komkommer in 't zuur, groenten uit de wok en dikke friet met mayonaise.	
<b>TEMPEH (V)</b>	17.50
Krokant gebakken biologische tempeh met noedels, oosterse saus en gewokte groente.	
<b>KNOLSELDERIJ (V)</b>	18.50
Steak van knolselderij met tarte tatin van rode ui, dikke friet in schil en bearnaisesaus.	

### Los bij te bestellen:

Friet met huisgemaakte mayonaise of vegan mayonaise	3.50
Groenten uit het vuur met beurre noisette	4.50

---

### BRAAI

In het verlengde van onze ambitie om onze prachtige buitenomgeving te omarmen, hebben wij een foodconcept geïntroduceerd: de braai. Geïnspireerd door de gelijknamige Zuid-Afrikaanse traditie, waarbij iedereen samenkomt rond een groot vuur om te genieten van heerlijk barbecuevlees. Bovenal is onze braai de plek waar onze chefs de meest fantastische barbecuegarnituren bereiden, die het niveau van een simpele barbecue overstijgen.

---

## DESSERTS

<b>ANANAS</b>	8.50
Gegrilde ananas met boerenjongens ijs en chocolade cremeux.	
<b>CREME BRULEE</b>	9.50
Met red velvet spongecake, mascarpone ijs en kruim van brownie.	
<b>WENTELTEEFJES</b>	8.50
Gemaakt van suikerbrood, geserveerd met kersen en bramen, vanille ijs en warme kersensaus.	
<b>KAASPLANKJE</b>	13.50
Drie streekkazen, gebrande vijg, vijgencompôte en krentenbrood.	

---

## KINDEREN

<b>BANDIETENBORD</b>	0.00
Je krijgt een bord met bestek en steelt wat eten van je ouders.	
<b>PANNENKOEK</b>	7.50
Giant pannenkoek gemaakt met biologische melk en scharreleieren. Met stroop en poedersuiker.	
<b>NUGGETS</b>	7.50
Huisgemaakte nuggets van kippendij met friet en mayonaise.	
<b>MINI BURGER</b>	8.50
Mini runderburger met sla, komkommer, tomaat, friet en mayonaise.	
<b>KINDERIJSJE</b>	6.50
Vanille roomijs van Otelli met vrolijke spikkels.	

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

**WARME DRANKEN**

Koffie	2.70
Cappuccino	2.85
Koffie verkeerd	3.60
Latte macchiato	3.60
Espresso	2.70
Dubbele espresso	3.50
Flat white	3.00
Espresso macchiato	3.00
Cafeinevrije koffie	3.00
Thee (Simon Levelt)	2.70
Verse muntthee	3.70
met honing	4.20
Verse gemberthee	3.70
Irish coffee	7.50
Warme Chocomel	3.00
met slagroom	3.50
Warme Chocomel met rum	7.50
Slagroom	0.50

*Al onze koffies zijn ook te verkrijgen met soja- of haver melk*

**HUISGEMAAKT GEBAK**

Huisgemaakte appeltaart	4.00
met slagroom	4.50
Kameryckse worteltaart	3.95
Kameryckse brownie	3.95
met slagroom	4.45

**BIOLOGISCHE FRISDRANKEN**

NaturFrisk Indian Tonic	3.00
NaturFrisk Bitter Lemon	3.00
Ginger ale	3.00
Elderflower (vlierbloesem)	3.00
Kameryckse appelsap	2.70
Kameryckse appel/peersap	2.70
Bio melk	2.50
Bio karnemelk	2.50
Frozen Iceccino	4.50

**WATERS**

Chaudfontaine blauw	2.75
Chaudfontaine rood	2.75
Fles bronwater Kameryck (Gratis hervulbaar)	1.25 p.p

**FRISDRANKEN**

Coca Cola	2.75
Coca Cola zero	2.75
Fanta	2.75
Sprite	2.75
Fuze Tea	2.85
Fuze Tea green	2.85
Fuze Tea green/mango	2.85
Cassis	2.85
Tomatensap	2.85
Rivella	2.85
Fristi	2.75
Vers sinaasappelsap	4.00
Koude chocomel	2.75
Ranja	1.95

**BIEREN (TAP)**

Kameryck bier (pilsner) 25cl	3.10
Kameryck Bok 25cl	4.50
Kameryck Blond 25cl	4.50
Heineken 0,0%	3.15

**BIEREN (FLES)**

Wij bieden een rijke selectie aan speciaalbiere aan. Vraag naar de bierkaart bij het personeel.

**WIJNEN**

Wij hebben een mooie selectie aan wijnen samengesteld. Vraag naar de wijnkaart bij het personeel.

**HUISWIJN WIT**

La Baume - Chardonnay	4.00
La Baume - Sauvignon Blanc	4.00
Duquesa - Verdejo	5.50
Schmitt Sohne - Riesling	4.00

**HUISWIJN ROOD**

La Baume - Merlot	4.00
Care - Garnacha / Syrah	4.00

**HUISWIJN ROSE**

Les Puits Cendré - Grenache / Cinsault	4.00
--	------

## **BINNENLANDS GEDISTILLEERD**

Sherry medium	3.70
Sherry dry	3.70
Port ruby	3.70
Port white	3.70
Campari	3.70
Martini rosso	3.70
Martini bianco	3.70
Jonge jenever	3.70
Oude jenever	3.70
Citroenbrandewijn	3.70
Bessenjenever	3.70
Vieux	3.70
Berenburg	3.70

## **BUITENLANDS GEDISTILLEERD**

Bacardi	4.30
Vodka	4.30
Jägermeister	3.70
Amaretto	4.80
Tia Maria	4.80
Baileys	4.80
Cointreau	4.80
Grand Marnier	4.80
Dom Bénédicte	4.80
Drambuie	4.80
Licor 43	4.30
Johnny Walker Red Label	6.30
Jameson	6.30
Jack Daniel's	6.30
Ballantine's	6.30
Glenfiddich	7.30
Courvoisier VS	6.50
Rémy Martin VSOP	7.50
Calvados	4.75
Armagnac	5.30

## **COCKTAILS**

<b>HENDRICK'S GIN &amp; TONIC</b>	11.50
Naturfrisk tonic en komkommerlinten	
<b>BOBBY'S GIN &amp; TONIC</b>	11.50
Naturfrisk tonic, sinaasappel en kruidnagel	
<b>APEROL SPRITZ</b>	7.50
Aperol, soda, prosecco en sinaasappel	
<b>ELDERFLOWER MOJITO</b>	12.50
Elderflower siroop, rum, soda, munt	
<b>VIRGIN ELDERFLOWER</b>	8.50
Elderflower siroop, soda, munt	

---

### **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.

---

**WE ZIEN JE GRAAG  
WEER TERUG!**