

RESTAURANT 'T RYCK

MENUKAART



BUITENPLAATS
KAMERYCK

LUNCH

Van 12.00 –
17.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

SOEPEN

Geserveerd met brood

BOSPEENSOEP

6.50

Uit eigen tuin. Geroosterd met uien, huisgemaakte kruidenolie en geroosterde zaden met specerijen

BOUILLABAISSE

12.50 / 19.50

(ook als hoofdgerecht te bestellen)

Hollandse garnaal, geroosterde tomaat, venkel, geraspte Doruvel en rouille

COURGETTESOEP

6.50

Uit eigen tuin. Verse Kameryckse geitenkaas ricotta en kruidenolie

SALADES

Geserveerd met brood

SALADE GEGRILDE KIP

8.50 / 14.50

Geroosterde bospeen, pickles, kropsla, uitgebakken spek, oude boerenkaas en grove mosterddressing

SALADE GEROOKTE ZALM

8.50 / 14.50

Gemarineerde venkel, eitje, zomerbiet, mosterd-geelwortel dressing, sla en gebakken zonnebloempitten

SALADE GEROOKTE BRISKET

8.50 / 14.50

In de smoker gegaard rund, gepofte aardappel, knolselderij salade, grove mosterd mayonaise, rode ui, pickles en sla

SALADE SEIZOENSGROENTEN

8.50 / 14.50

Salade met op de BBQ gepofte groenten, kropsla, kruidenolie, harde geitenkaas en geroosterde zaden met specerijen

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

AMBACHTELIJK BROOD

Biologisch brood van bakkerij Vroeg. Alle gerechten worden met volkoren brood geserveerd

RYCKE LUNCH	14.50
Bospeen soep, Kameriks roerei, salade met op de BBQ gepofte groenten, gegrilde kip en een glas Kamerycks sap	
WARM GEROOKTE ZALM	9.50
Uit eigen smoker, geplukt met geschaafde venkel, appel, sla en frisse dressing	
KAMERYCKSE EIERSALADE	8.50
Mild kruidige piccalilly saus, spread van ei, gegrilde courgette, kropsla en een gepocheerd ei <i>Met uitgebakken spek + 1.00</i>	
CLUB 'T RYCK	14.50
Met gegrilde kipfilet, kropsla, tomaat, gekookt eitje, gebakken spek, geserveerd met friet en huisgemaakte mayonaise	
RUNDER ZIJLENDE	11.50
Kort gebrand, gesmolten Doruvel, kropsla en huisgemaakte kruidige ketchup	
KAMERYCKSE BURGER	16.50
100% MRY burger, kruidige ketchup, belegen kaas, gebakken spek, rode ui, paddenstoelentapenade. Geserveerd met koolsla, friet en huisgemaakte mayonaise	
RYCKE TOSTI	7.50
Een bourgondische tosti, met boerenboter onder de grill, belegt met achterham en boerenkaas met huisgemaakte kruidige ketchup	
KROKETTEN	9.50
Ambachtelijke rundvleeskroketten van onze slager met huisgemaakte mosterd	
KAMERYCKSE SCHARRELEIEREN	8.50
Uitsmijter van 3 eieren met ham en/of kaas <i>Spek + 1.00</i>	
CARPACCIO	13.50
Dungesneden gerookte biefstuk, salsa van tomaat en paprika met verse kruiden, oude kaas en geroosterde zaden	

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

LUNCH

Van 12.00 –
17.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

Kinderen (tot 12 jaar)

DIKKE BOTERHAMMEN

Kameryck jam of appelstroop

5.50

PANNENKOEK

Met biologische melk en scharreleieren

5.00

PASTA

met tomatensaus met verse groenten

7.50

NUGGETS

Huisgemaakte nuggets van kippendij, friet of geroosterde krieltjes, mayonaise, ketchup en appelmoes

7.00

Wil je graag een klein gerecht van de kaart? (vraag naar de mogelijkheden)

Wij hebben een eigentijdse keuken met biologische en streekeigen producten; veel producten komen rechtstreeks uit het Groene Hart. Waar mogelijk gebruiken wij groenten en kruiden uit onze eigen tuin.

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

DINER
Vanaf 17.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

DRIEGANGEN SEIZOENSMENU VAN DE CHEF 34.50

Per gang te bestellen: Voorgerecht 9.50 • Hoofdgerecht 19.50 • Dessert 7.50

In ons restaurant ontvangen wij jullie altijd met warm brood met huisgemaakte dip
Extra brood 3.50

VOORGERECHTEN

BOSPEENSOEP 6.50

Uit eigen tuin. Geroosterd met uien, huisgemaakte kruidenolie en geroosterde zaden met specerijen

BOUILLABAISSÉ *(ook als hoofdgerecht te bestellen)* 12.50 / 19.50

Hollandse garnaal, geroosterde tomaat, venkel, geraspte Doruval en rouille

COURGETTESOEP 6.50

Uit eigen tuin. Verse Kameryckse geitenkaas ricotta en kruidenolie

RILETTE 9.50

Gerookte makreel, zuurdesem crostini met gemarineerde zomerbiet, kummel, crème fraîche en ingelegde uitjes

WARM GEROOKTE ZALM 9.50

Uit eigen smoker, geplukt met geschaafde venkel, appel, sla en een frisse dressing

STEAK TARTAAR *(ook als hoofdgerecht te bestellen)* 11.50 / 19.50

Pickles Kameryck, toast van zuurdesem, mosterd-geelwortel mayonaise en crumble van Kameriks ei

CARPACCIO 13.50

Dungesneden gerookte biefstuk, salsa van tomaat en paprika met verse kruiden, oude kaas en geroosterde zaden

GROENTENTUIN 9.50

BBQ bereidingen van groenten uit eigen tuin, crème van doperwten, kruidensla en wortelkroepok

RIVIERKREEFTJES 11.00

Limoen en crème fraîche, salade van venkel, radijs en bosui en een lichte mosterd-geelwortel dressing

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

DINER

Vanaf 17.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW	19.50
Kabeljauwfilet, laurierolie, geprakte aardappel, prei en pesto van zeekraal	
BLOEMKOOL	17.50
Geroosterd met parelgort risotto, gesmoorde witlof, gepofte sjalotten en gebrande boter	
KALFSSUCADE	18.50
Op lage temperatuur gegaard in eigen jus, aardappel-knolselderij muffin en geroosterde groenten	
CARVING SPECIAL <i>v.a. 2 personen</i>	29.50 p.p.
Wisselend vlees gerecht, door onze chef aan tafel gesneden. Met geroosterde groenten, kriel en een bijpassende saus	
KIPPETJE	19.50
Gepekeld piepkuiken, geroosterde groenten en schuimige choronsaus	
KNOLSELDERIJ	17.50
Gepoft, gerookt en gebakken in bruine boter, gepofte sjalotten, amandelen en bearnaise saus	
KAMERYCKSE BURGER	16.50
100% MRY burger, kruidige ketchup, belegen kaas, gebakken spek, rode ui, paddenstoelentapenade. Geserveerd met koolsla, friet en huisgemaakte mayonaise	
STEAK BÉARNAISE	20.50
Geserveerd met geroosterde groenten, dikke friet en schuimige bearnaise saus	
WIJTING	18.50
In de boter op de huid gebakken Noordzee wijting, grove tartaarsaus, geroosterde kriel, spinazie en zeekraal	
Los bij te bestellen:	
Friet met huisgemaakte mayonaise	3.50
Geroosterde kruiden krieltjes	3.50
Groenten uit het vuur	3.00

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

DESSERTS

CHOCOLADE RYCK	7.50
Pure chocolade brownie, notenijs, vanille-ijs en gekarameliseerde pinda	
TARTE TATIN	7.50
Van Groene Hart appels, gezouten karamel en vanille-ijs	
CARROT CAKE	7.50
Gemaakt van wortels uit eigen tuin, citroen crème, krokante witte chocolade en karamelijs	
KAAS LOKAAL	10.75
5 kazen die de regio vertegenwoordigen, notenbrood en Kameryckse appelstroop	

Kinderen (tot 12 jaar)

BANDIETENBORD	0.00
Je krijgt een bord met bestek en steelt wat eten van je ouders	
PANNENKOEK	5.00
Met biologische melk en scharreleieren	
PASTA	7.50
Met tomatensaus en verse groenten	
NUGGETS	7.00
Huisgemaakte nuggets van kippendij, friet of geroosterde krieltjes, mayonaise, ketchup en appelmoes	
IJS	4.00
Bolletje ijs met vers fruit en slagroom	

Wil je graag een klein gerecht van de kaart? (vraag naar de mogelijkheden)

Buitenplaats Kameryck heeft eigen producten die je mee kunt nemen naar huis of cadeau kunt geven. Bijvoorbeeld huisgemaakte jam, Eau de vie, appelstroop of een mooi Kameryck Blond bier pakket.

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

BORREL

Vanaf 12.00 uur

RESTAURANT 'T RYCK

BORREL EN APERITIEF

GEROOKTE RIBBETJES Losgesneden spare-ribs met eigen BBQ saus <i>8 stuks</i>	9.50
NUGGETS Huisgemaakte nuggets van kippendij met kruidige ketchup <i>6 stuks</i>	6.50
RYCKELIJKE BORRELPLANK Gedroogde worst uit het Groene Hart, gerookte ossenworst, venkel salami, Doruvel, boerenkaas, pickels, olijfjes, brood met dip, druiven, bitterballen, olijfolie en boerenboter	17.50
WARM BITTERGARNITUUR Mix van bitterballen, mini kaassoufflés, loempia, vlammetjes, frikandellen en kipkrokant <i>12 stuks</i>	9.50
KOUD BITTERGARNITUUR Boerenkaas, gerookte ossenworst en pickles	7.50
100% RUNDVLEES BITTERBALLEN Geserveerd met eigen mosterd <i>8 stuks</i>	7.50
BREEKBROOD Met huisgemaakte dip en paddenstoelentapenade	4.50

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.

Dieetwens of allergie? Laat het ons weten

WARME DRANKEN

Koffie	2.50
Cappuccino	2.75
Koffie verkeerd	3.25
Latte macchiato	3.25
Espresso	2.50
Dubbele espresso	3.00
Cafeïnevrije koffie	2.75
Thee (Simon Levelt)	2.50
Verse muntthee	3.00
met honing	3.55
Verse gemberthee	3.00
Kameryckse kruidenthee uit eigen tuin	3.00
Irish coffee	7.25
Warme Chocomel	2.85
met slagroom	3.25
Warme Chocomel met rum	5.00
Slagroom	0.50

HUISGEMAAKT GEBAK

Huisgemaakte appeltaart	3.95
met slagroom	4.45
Kameryckse worteltaart	3.95
Kameryckse brownie	3.25

FRISDRANKEN

Pepsi Cola	2.50
Pepsi Max	2.50
SiSi	2.50
7-up	2.50
Ice Tea	2.60
Ice Tea green	2.60
Cassis	2.60
Tomatensap	2.60
Rivella	2.60
Fristi	2.50
Vers sinaasappelsap	3.75
Nutricia koud	2.50
Ranja	1.95
AA-Drink	2.55

BIOLOGISCHE FRISDRANKEN

NaturFrisk Indian Tonic	3.00
NaturFrisk Bitter Lemon	3.00
Ginger ale	3.00
Elderflower (vlierbloesem)	3.00
Kameryckse appelsap	2.60
Kameryckse appel/peersap	2.60
Bio melk	2.25
Bio karnemelk	2.25

WATERS

Sourcy blauw	2.50
Sourcy rood	2.50
Petflesje water	2.05
Fles bronwater Kameryck	1.00 p.p.
<i>(Gratis hervulbaar)</i>	

BIEREN (TAP)

Kameryck bier (pilsner) 25cl	2.70
Kameryck Blond 25cl	4.25
Heineken 0.0%	2.95

BIEREN (FLES)

Wij bieden een rijke selectie speciaalbieren aan. Het actuele, vaak streekgebonden aanbod vind je op onze tafelkaartjes of vraag ernaar bij het personeel

WIJNEN

Wij hebben geen wijnkaart, maar altijd 12 open wijnen waar je uit kunt kiezen. Op de tafelkaartjes staat het actuele aanbod van deze wijnen, of vraag ernaar bij het personeel

Prijs per glas v.a.	4.00
Prijs per fles v.a.	24.50

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Sherry medium	3.60
Sherry dry	3.60
Port ruby	3.60
Port white	3.60
Campari	3.60
Martini rosso	3.60
Martini bianco	3.60
Jonge jenever	3.60
Oude jenever	3.60
Citroenbrandewijn	3.60
Bessenjenever	3.60
Vieux	3.60
Berenburg	3.60
Kameryck Eau de Vie	4.00

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Jägermeister	3.50
Bacardi	4.20
Vodka	4.20
Grappa	4.20
Amaretto	4.20
Tia Maria	4.20
Baileys	4.70
Cointreau	4.70
Grand Marnier	4.70
Dom Bénédictine	4.70
Drambuie	4.70
Sambuca	4.70
Licor 43	4.00
Johnny Walker Red Label	6.20
Jameson	6.20
Jack Daniel's	6.20
Ballantine's	6.20
Glenfiddich	7.20
Courvoisier VS	6.25
Rémy Martin VSOP	7.50
Calvados	4.70
Armagnac	5.20

SPECIALS

Groen!	5.00
Eigen appel-perensap, verse spinazie, limoensap en een vleugje munt	
Frozen Iceccino	3.75
Deze heerlijke iced coffee is een mix van mokka, cappuccino en crushed ijs	
Hendrick's Gin&Tonic	9.50
Naturfrisk tonic en komkommerlinten	
Bobby's Gin&Tonic	9.50
Naturfrisk tonic, sinaasappel en kruidnagel	

Kameryck Eau de Vie

In het Groene Hart groeien de sappigste appels van Nederland. En daar is Kameryck Eau de Vie van gemaakt. Uiteraard in alle rust. Door het sap heel langzaam te laten gisten ontstaat er een unieke milde smaak.

Het resultaat is een zuivere Eau de Vie (zonder toegevoegde alcohol) met diepe tonen van zongerijpte appels.

WE ZIEN JE GRAAG WEER TERUG!

