

# RESTAURANT T' RYCK

---

MENUKAART

---



---

BUITENPLAATS  
KAMERYCK

## LUNCH

Van 12.00 -  
17.00 uur

# RESTAURANT 'T RYCK

## SOEPEN

*Geserveerd met brood voor + 1.00*

### BOSPEENSOEP

6.50

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

### BOUILLABASSE

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 voor + 1.00*

### SALADE GEGRILDE KIP

7.50 / 12.50

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

### SALADE GEROOKTE ZALM

7.50 / 12.50

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

### SALADE GEROOKTE BRISKET

7.50 / 12.50

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

### SALADE SEIZOENSGROENTEN

7.50 / 12.50

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 of wit brood geserveerd*

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

**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 wortelkroepoek

### **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

<b>NOORDZEEVIS</b>	19.50
Vangst van de dag, laurierolie, geprakte aardappel, prei en pesto van zeekraal	
<b>BLOEMKOOL</b>	17.50
Geroosterd met parelgort risotto, gesmoorde witlof, gepofte sjalotten en gebrande boter	
<b>KALFSSUCADE</b>	18.50
Op lage temperatuur gegaard in eigen jus, aardappel-knolselderij muffin en geroosterde groenten	
<b>CARVING SPECIAL</b> <i>v.a. 2 personen</i>	24.50 p.p.
Wisselend vlees gerecht, door onze chef aan tafel gesneden. Met geroosterde groenten, kriel en een bijpassende saus	
<b>KIPPETJE</b>	19.50
Gepekeld piepkuike, geroosterde groenten en schuimige choronsaus	
<b>KNOLSELDERIJ</b>	17.50
Gepoft, gerookt en gebakken in bruine boter, gepofte sjalotten, amandelen en bearnaise saus	
<b>KAMERYCKSE BURGER</b>	16.50
100% MRY burger, kruidige ketchup, belegen kaas, gebakken spek, rode ui, paddenstoelentapenade. Geserveerd met koolsla, friet en huisgemaakte mayonaise	
<b>STEAK BÉARNAISE</b>	20.50
Geserveerd met geroosterde groenten, dikke friet en schuimige bearnaise saus	
<b>WIJTING</b>	18.50
In de boter op de huid gebakken Noordzee wijting, grove tartaarsaus, geroosterde kriel, spinazie en zeekraal	
<b>Los bij te bestellen:</b>	
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

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

---

## Kinderen (tot 12 jaar)

<b>BANDIETENBORD</b>	0.00
Je krijgt een bord met bestek en steelt wat eten van je ouders	
<b>PANNENKOEK</b>	5.00
Met biologische melk en scharreleieren	
<b>PASTA</b>	7.50
Met tomatensaus en verse groenten	
<b>NUGGETS</b>	7.00
Huisgemaakte nuggets van kippendij, friet of geroosterde krieltjes, mayonaise, ketchup en appelmoes	
<b>IJS</b>	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**

<b>GEROOKTE RIBBETJES</b> Losgesneden spare-ribs met eigen BBQ saus <i>8 stuks</i>	<b>9.50</b>
<b>NUGGETS</b> Huisgemaakte nuggets van kippendij met kruidige ketchup <i>6 stuks</i>	<b>6.50</b>
<b>RYCKELIJKE BORRELPLANK</b> Gedroogde worst uit het Groene Hart, gerookte ossenworst, venkel salami, Doruvael, boerenkaas, pickels, olijfjes, brood met dip, druiven, bitterballen, olijfolie en boerenboter	<b>17.50</b>
<b>WARM BITTERGARNITUUR</b> Mix van bitterballen, mini kaassoufflés, loempia, vlammetjes, frikandellen en kipkrokant <i>12 stuks</i>	<b>9.50</b>
<b>KOUD BITTERGARNITUUR</b> Boerenkaas, gerookte ossenworst en pickles	<b>7.50</b>
<b>100% RUNDVLEES BITTERBALLEN</b> Geserveerd met eigen mosterd <i>8 stuks</i>	<b>7.50</b>
<b>BREEKBROOD</b> Met huisgemaakte dip en paddenstoelentapenade	<b>4.50</b>
<b>KRUIDIGE NOTEN MIX</b> Huisgemaakt	<b>3.50</b>

---

### **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	4.00
Prijs per fles	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**

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

