

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 voor op 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.

Eet smakelijk!

SOEP & BOWLS

POMPOENSOEP

9

Romige soep van pompoen met kruidenfeta en pompoenpitkruiden.
Geserveerd met licht getoast desembrood.
Ook veganistisch mogelijk.

POPCORN KIP BOWL

17.50

Salade van gebakken gele rijst met teriyaki popcornkip, pickles, edamame, gegrilde mais en cashewnoten.

PADDENSTOELEN BOWL

17.50

Rycke salade met in knoflook en soja gebakken paddenstoelen, hummus, croutons, boerenkoolsla, truffelpecorino en krokante oesterzwam.
Ook veganistisch mogelijk.

CARPACCIO BOWL

17.50

Geserveerd met pestodressing, oude kaas van Kaasboerderij de Wit, pijnboompitten, zongedroogde tomaat en uitgebakken spek.

Licht getoast desembrood van Broodheeren met luchtige kruidenboter en olijfolie.

3.00 p.p.

BOTERHAMMEN

Ambachtelijk desembrood, gebakken door de bakkers van Broodheeren.

PADDENSTOELEN TOAST

14

Gebakken paddenstoelen met truffelpecorino en balsamicomayonaise.
Ook veganistisch mogelijk.

KROKETTEN

14

Twee Kameryck kroketten met mosterd en mayonaise.

UITSMIJTER

14

Drie vrije uitloop eieren met keuze uit beenham, boeren belegen kaas en/of spek.

BOERENTOSTI

9

Riant belegde tosti met beenham en boeren belegen kaas.
Geserveerd met een dip van tomatensalsa en mayonaise.
Ook vegetarisch mogelijk.



Dieetwens of allergie? Scan de QR code of vraag de bediening

BRIOCHE

Brioche in de pan gebakken met boerenboter.

TUNA MELT

14

Huisgemaakte tonijnsalade met kappertjes, augurk, appel uit het Groene Hart en cheddar kaas.

KOREAANSE KIP

14

Kippenhaasjes gemarineerd in pikante Koreaanse chilimarinade (Gochujang). Geserveerd met koolsla, gerookte remoulade en augurk.

CRISPY CORNFLAKE

14

Plantaardige burger gemarineerd in pikante Koreaanse chilimarinade (Gochujang). Geserveerd met koolsla, gerookte remoulade en augurk.

BURGER BUNS

Onze selectie aan eigentijdse en verrassende burgers.

BEEF BURGER 'T RYCK

18

Brioche bun met een Angus rundvleesburger. Geserveerd met pickles, koolsla, cheddar, rode ui, buikspek en smokey burgersaus.

BURGER 'T RYCK

18

Krokante plantaardige burger met pickles, koolsla, cheddar, rode ui, guacamole en smokey burgersaus.

CLUB 'T RYCK

18

Patato bun van Broodheeren met pulled chicken, spek, gebakken ei, frisse sla, tomatendip en chips.

Puntzakje verse friet met huisgemaakte rozemarijnmayonaise.

3.00 p.p.

ONZE KAASLEVERANCIER: KAASBOERDERIJ DE WIT

Voor Jan en Anneke van kaasboerderij de Wit in Harmelen is het goed verzorgen van de koeien het allerbelangrijkst, want zij geven de melk waar de lekkerste 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 terug in onze gerechten!

RYCKE BITES

Kleine gerechtjes om te delen. 3 à 4 gerechtjes zijn maaltijd vullend voor 2 personen.

BEEF SLIDER (2 ST.)	12
Kleine broertjes van de beef burger 't Ryck.	
TACO TRIO (3 ST.)	12
Zachte tortilla's met kool, gegrilde mais, edamame en komkommersalsa. Met pulled chicken, tonijn of guacamole of een mix van alle smaken.	
HUISGEMAAKTE RAVIOLI VAN TRUFFEL (3 ST.)	10
Met salieboter, pecorino vlokken, gebakken king boleet en krokante oesterzwammen.	
TONIJN TATAKI (5 ST.)	10
Tonijn met sesam, bosui, soja vinaigrette en krokante zeewierchips.	
RENDANG (2 PERS.)	12
Geserveerd met gele rijst, atjar en cassave kroepoek. <i>Ook mogelijk met friet + 2.00</i>	
SATE IN 'T KLEIN (3 ST.)	10
Gemarineerde gegrilde saté met kruidige pindasaus, atjar en cassave kroepoek	
BABI BRAAI (5 ST.)	10
Langzaam gegaard buikspek, geglaceerd in licht pikante teriyaki. Geserveerd met zoetzure rode kool, geroosterde rookamandelen en bieslook.	
WINGS (4 ST.)	8
Geroosterde kippenvleugels in whiskey-barbecuesaus.	
KNOFLOOK PADDENSTOELEN	6.50
Gebakken paddenstoelen in knoflook en soja.	
VERSE FRIET (2 PERS.)	6
Met huisgemaakte rozemarijnmayonaise.	
LOADED FRIES (2 PERS.)	7.50
Met pecorino kaas, whiskey-barbecuesaus, rozemarijnmayonaise en oesterzwam chips. <i>+ pulled chicken + 2.50</i>	
GELE RIJST	6
Met cashewnoten, spiegelei en limoen.	

KINDEREN

BANDIETENBORD	0
Je krijgt een leeg bord en steelt wat te eten van je tafelgenoten.	
DESEM BOTERHAM met kaas, jam, pindakaas of chocopasta.	4
NUGGETS van kippenhaas met friet en eigen appelmoes.	8.50
PANNENKOEK van biologische melk en scharreleieren. Met stroop en suiker. <i>Met spek en/of kaas + 1.00</i>	8.50
MINI RUNDERBURGER op brioche broodje met friet, mayonaise en ketchup.	8.50
GEZOND SNOEPBAKJE met komkommer of stukjes Groene Hart appel.	2

ZOET

PARFAIT VAN BOKKENPOOTJES	10
Met karamelsaus en geroosterde amandel.	
APPELKRUIMEL	10
Lauwwarme appelcrumble met vanillesaus.	
ESPRESSO MARTINI	12
Smit&Dorlas espresso, rietsuiker, vanille wodka en Kahlua.	
DARK 'N STORMY	12
Donkere rum, gemberbier, Angostura bitters en limoen.	
KOFFIE 'T RYCK	11
Koffie naar keuze met Kamerycks Oorwarmertje (koffielikeur) en huisgemaakte friandises.	
HUISGEMAAKTE APPELTAART van appels uit het Groene Hart. <i>Met slagroom + 0,75</i>	5.75
HUISGEMAAKTE BROWNIE met chocolade ganache en fudge. <i>Met slagroom + 0,75</i>	5.75
HUISGEMAAKTE WORTELTAART met een luchtige crème.	5.75
BOL IJS Vanilleijs of stoofperen sorbetijs.	2.75



Dieetwens of allergie? Scan de QR code of vraag de bediening

BORREL & BITES

NACHO'S Kruidige tortilla's met tomatensalsa, cheddar, mozzarella en luchtige roomkaas. <i>met pulled chicken of rendang + 3.00</i>	11.50
RYCKELIJKE BORRELPLANK (VOOR 2-4P.) Bourgondisch breekbrood, diverse streekkazen, grillworst, Kameryckse olijven, Vietnamese loempia, gamba, kipkrokant, huisgebrande noten, chips en aioli.	25
GROENTE GYOZA'S (5 ST.) Geserveerd met een japanse dip.	10.75
BROODPLANKJE Licht getoast brood met luchtige kruidenboter en aioli.	6.50
BOURGONDISCH BREEKBROOD Met knoflook, rozemarijnolie en boerenkaas uit de oven. Geserveerd met aioli.	9

BITES

Stel je eigen bittergarnituur samen.

BITTERBALLEN Ome Cees rundvlees bitterbal met mosterd en mayonaise.	1.25 p.st.
VEGAN BITTERBALLEN Met vegan mayonaise en mosterd.	1.50 p.st.
KAASTENGELS Met mango-chilisaus.	1.25 p.st.
KIPKROKANT Licht pikante kipkrokant met mango-chilisaus en mayonaise.	1.75 p.st.
VIETNAMESE LOEMPIA Met mango-chilisaus.	1.75 p.st.
GAMBA Garnaal in tempura met mango-chilisaus.	1.50 p.st.
SAMOSA Filodeeg snack gevuld met groente en kerrie. Geserveerd met mango-chilisaus.	1.75 p.st.

WARME DRANKEN

Koffie	3.60
Cappuccino	3.90
Koffie verkeerd	4.25
Latte macchiato	4.25
Espresso	3.60
Dubbele espresso	4.25
Flat white	4.25
Espresso macchiato	3.80
Cortado	3.80
Cafeinevrije koffie	3.60
Thee (Senza Tea)	3.60
Verse muntthee	4
met honing	4.30
Verse gemberthee	4
Irish coffee	9.50
Warme Chocomel	3.80
met slagroom	4.55
Warme Chocomel met rum	8.80
Slagroom	0.75

Al onze koffies zijn ook te verkrijgen met havermelk (+ 0.50)

HUISGEMAAKT GEBAK

Huisgemaakte appeltaart	5.75
met slagroom	6.50
Kameryckse worteltaart	5.75
Kameryckse brownie	5.75

WATERS

Chaudfontaine blauw	3.60
Chaudfontaine rood	3.60
Fles bronwater Kameryck	1.50 p.p.

(Gratis hervulbaar)

FRISDRANKEN

Coca Cola	3.60
Coca Cola zero	3.60
Fanta	3.60
Sprite	3.60
Fuze Tea	3.60
Fuze Tea green	3.60
Cassis	3.60
Tomatensap	3.60
Rivella	3.60
Fristi	3.60
Vers sinaasappelsap	4.75
Koude chocomel	3.60
Ranja	2.75

BIOLOGISCHE FRISDRANKEN

NaturFrisk Indian Tonic	3.60
NaturFrisk Bitter Lemon	3.60
NaturFrisk Ginger ale	3.60
NaturFrisk Ginger beer	4.25
NaturFrisk Elderflower (vlierbloesem)	3.60
Kameryckse appelsap	3.75
Kameryckse appel/peersap	3.75
Volle Melk van Oostdam	3.50
Frozen Iceccino	5.75

RYCKE LIMONADES

Keuze uit plat of bruisend water

Vlierbloesem	5
Rabarber	5
Ice Tea	5
Ginger/Lime	5

VERSE MELK VAN OOSTDAM

Op de boerderij van de Familie Oostdam in Bodegraven staan 135 koeien die zelf bepalen wanneer ze gemolken worden. Als het weer het toelaat, staat het hek altijd open en kunnen de koeien naar buiten. In de lichte serrestal met moderne voorzieningen hebben de koeien een rustig en relaxt leven. De melk van Oostdam is altijd supervers, na het melken wordt de melk binnen 24 uur verwerkt en verpakt in de mini zuivelfabriek op het eigen erf. De melk heeft een heerlijke, rijke en volle smaak.

WIJNEN

Wij hebben een mooie selectie aan wijnen samengesteld.

WIT GLAS

La Baume - Chardonnay	5.75
La Baume - Sauvignon Blanc	5.75
Val de Vid - Verdejo	6.95
Blue Fish - Pinot Grigio	6.95
Schmitt Sohne - Riesling (zoet)	6

WIT FLES

La Baume - Chardonnay	29.50
La Baume - Sauvignon Blanc	29.50
Val de Vid - Verdejo	39.50
Blue fish - Pinot Grigio	39.50
Schmitt Sohne - Riesling (zoet)	39.50
Weingut Gmeinbock - Gruner Veltliner	37.50
Domaine les Ors - Chardonnay / Mauzac	43.50
Haut Poitou - Sauvignon Blanc	35.50

ROOD GLAS

Codex - Merlot / Cabernet Sauvignon	5.75
La Baume - Merlot	5.75

ROOD FLES

Codex - Merlot / Cabernet Sauvignon	29.50
La Baume - Merlot	29.50
Rimbaldi - Montepulciano	33.50
Domaine de la Baume - Syrah	33.50
Domaine les Ors - Cabernet Sauvignon / Syrah	43.50

ROSE GLAS/FLES

Roos Estate - Sauvignon Blanc / Shiraz	5.75 / 29.50
---	--------------

BIEREN TAP

Kameryck bier (pilsner) 25cl	3.60
Kameryck blond 25cl	5.95
Kameryck weizen 25cl (seizoen)	5.95
Heineken 0,0%	4.25

BIEREN FLES

Groene Hart Tripel 8%	5.50
Brutaal Blondje 6,8%	5.50
Stadhuis Tripel 9%	5.50
Texels Skuumkoppe 6%	5.50
Duvel 8,5%	5.75
Radler 2%	4.70
Radler 0,0%	4.70
Brand Weizen 0,0%	4.90
Affligem Blond 0,0%	4.90

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	4.80
Sherry dry	4.80
Port ruby	4.80
Port white	4.80
Campari	4.80
Martini rosso	4.80
Martini bianco	4.80
Jonge jenever	4.80
Oude jenever	4.80
Citroenbrandewijn	4.80
Bessenjenever	4.80
Vieux	4.80
Berenburg	4.80

Kamerycks Oorwarmertje <i>Koffielikeur</i>	5
Kamerycks Eau de Vie	5

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Jägermeister	5
Bacardi	5
Vodka	5
Amaretto	5
Tia Maria	5
Baileys	5
Cointreau	5
Grand Marnier	5
Dom Bénédicte	5
Drambuie	5
Licor 43	5

COCKTAILS

HENDRICK'S GIN & TONIC	11.50
Naturfrisk tonic en komkommerlinten	

BOBBY'S GIN & TONIC	11.50
Naturfrisk tonic, sinaasappel en kruidnagel	

RYCKE RABARBER & GIN	11.50
Hendrick's gin, rabarber limonade en bruiswater	

RYCKE GINGERLIME & VODKA	11.50
Vodka, ginger/lime limonade en bruiswater	

RYCKE VLIER & LIQOR43	11.50
Liqor 43, Vlierbloesem limonade, bruiswater	

APEROL SPRITZ	10
Aperol, soda, prosecco en sinaasappel	

APEROL SPRITZ 0,0%	8.95
---------------------------	------

VIRGIN ELDERFLOWER 0,0%	8.95
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 slaappleats 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.
