

Diner

Ridderikhoff



Over ons

Bij Ridderikhoff werken meer dan 30 medewerkers met een kleine afstand tot de arbeidsmarkt.

Zij werken hier aan hun persoonlijke ontwikkeling, leren horecavaardigheden en helpen mee in de keuken en bediening.

Om mee te beginnen

Onze voorgerechten zijn ook lekker om te delen

Focaccia met tapenade en aioli	7,25
Tortillachips met cheddar, tomatensalsa en guacamole	12,00
Tapasplank met serranoham, truffelkaas en knoflookolijven	12,50
Brioche brood met gerookte zalm, guacamole en dille	11,50
Arancini met tomatensaus en Parmezaanse kaas	11,50
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pecannoten en truffelmayonaise	12,50

Soepen

Geserveerd met focaccia en aioli

Aubergine-tomatensoep met knoflookcroutons	7,00
Rode currysoep met kip en lente ui	7,00

Maaltijdsalades

Geserveerd met focaccia en aioli

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pecannoten en truffelmayonaise	19,50
Geitenkaas uit de oven met gegrilde biet, walnoten en honing	18,50
Gerookte zalm en tonijnsalade met haricots verts, ei en dille mayonaise	19,50

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet en verse groenten

Mixed grill: mini Black Angus burger, varkenshaas en kipsteak met knoflooksaus	24,50
Runder entrecote met bearnaise saus	22,50
Ossenhaas met knoflookjus	28,50
Zalmfilet met citroenpeper en hollandaisesaus	22,50
Zeebaarsfilet op de huid gebakken met peterseliesaus	21,50
Avocadoburger met brioche brood en tomatensalsa	19,50
Spinazietaart met feta, pecannoten, vijgen en balsamico	20,50
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	6,00
Friet met mayonaise	5,50

Nagerechten

Panna cotta met rood fruit en meringue	7,50
Mangobavarois met kokos roomijs	8,50
Limoen kwarktaart met vanille ijs	8,50
Mascarpone mousse met een amaretto crumble	8,50
Huisgemaakte chocoladebrokken voor twee personen	5,50
Proeverij van desserts voor twee personen	18,00

After dinner drinks

Espresso martini	9,00
Sgroppino	9,00
Irish coffee Spanish coffee	9,00
Italian coffee Kiss of fire	

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten, dan kunnen wij kijken wat mogelijk is.

Lunch

Ridderikhoff



Over ons

Bij Ridderikhoff werken meer dan 30 medewerkers met een kleine afstand tot de arbeidsmarkt.

Zij werken hier aan hun persoonlijke ontwikkeling, leren horecavaardigheden en helpen mee in de keuken en bediening.

Belegde broodjes

Op wit of donker landbrood

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pecannoten en truffelmayonaise 13,50

Gerookte kip met guacamole en nachos 13,00

Serranoham met bieslookroomkaas 13,50

Truffelkaas van kaasboerderij 12,50

Berkhout met tomatensalsa en pecannoten

Gerookte zalm met dillemayonaise 13,50

Tonijnsalade met rode ui, augurk en paprika 12,50

Maaltijdsalades

Geserveerd met brood en aioli

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pecannoten en truffelmayonaise 19,50

Geitenkaas uit de oven met gegrilde biet, walnoten en honing 18,50

Gerookte zalm en tonijnsalade met haricots verts, ei en dille mayonaise 19,50

Warme broodjes

Op wit of donker landbrood

Caprese: mozzarella, Romana tomaat en pesto 13,00

Geitenkaas met gegrilde biet walnoten en honing 13,00

Pulled chicken met chipotlemayonaise ... 13,50

Twee rundvlees kroketten met mosterd 12,50

Twee oesterzwam kroketten met truffelmayonaise 12,50

Tosti op wit casinobrood twee sneetjes | vier sneetjes 5,00 | 8,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 6,00

Friet met mayonaise 5,50

Soepen

Geserveerd met brood en aioli

Aubergine-tomatensoep met knoflookcroutons 7,00

Rode currysoep met kip en lente ui 7,00

Gebak

Appelkruimeltaart 4,50

Donkere chocoladetaart 4,75

Mango bavaois 4,75

Limoen kwarktaart 4,75

Heeft u een allergie? Laat het ons dan weten, dan kunnen wij kijken wat mogelijk is.