

AFTERNOON TEA



Bij de Afternoon Tea serveren wij onbeperkt thee, koffie en mineraalwater. Ook serveren wij een etagère met diverse warme, koude, zoete en hartige lekkernijen.

Voor de kinderen serveren wij een heerlijke Kinder Afternoon Tea met onder andere poffertjes, sandwiches, fruit en snoepjes.

Wij serveren onze Afternoon Tea dagelijks tussen 12.00 uur en 17.00 uur.
Reserveren is noodzakelijk.

Prijs

€ 19.50 p.p.
(kinderen tot 12 jaar € 9.75)



Green Key

Duurzaam Ondernemen is een belangrijke **bedrijfsdoelstelling** van Hotel Ridderkerk.

De beheersing van de milieubelasting van het hotel speelt daarin de belangrijkste rol. Het management en alle medewerkers zijn hier voor verantwoordelijk. Om invulling te geven aan deze bedrijfsdoelstelling volgt **Hotel Ridderkerk** de richtlijnen van de **Green Key**, een Europees erkend keurmerk van Stichting Keurmerk voor Milieu, Veiligheid en Kwaliteit.

Kijk op www.greenkey.nl voor meer informatie.

Kijk voor meer informatie over onze activiteiten op: www.hotelridderkerk.nl

HIGH WINE



Heerlijk genieten met onze High Wine. Gedurende twee uur serveren wij 3 heerlijke glazen wijn en presenteren onze koks op een mooie etagère diverse heerlijke, verfijnde en verrassende High Wine bites.

Onze High Wine is te reserveren vanaf 14.00 uur.
De High Wine is niet maaltijdvervangend.
Reserveren is noodzakelijk.

Prijs

€ 21.50 p.p.
(kinderen tot 12 jaar € 9.75)

VOORGERECHTEN

SPECIALS

SALADE MET GEMARINEERDE EENDENBORST

bosui, sesamzaadjes, groene asperges en soja sesam vinaigrette 14.50

PATA NEGRA

op een sandwich van dunne croutons met tomaat, Parmezaanse kaas, rucola en olijvenmayonaise 15.50

SALADE CAPRESE

met buffelmozzarella, tomaten salade, basilicum en aceto 12.50

Zalmtartaar

met zoetzure groenten, wasabi crumble en affila cress 12.50

Hollandse garnalencocktail

met appel brunoise en cocktailsaus 14.50

Vispalet

met gerookte zalm, gamba's, garnalen, gerookte forel en makreel 16.50

Serranoham

met meloenblokjes en baby leaf salade 11.50

Carpaccio

met Parmezaanse kaas, gebakken spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise 11.50

Runderrookvlees

met brunoise van gele biet, crème van pastinaak, eierkruim, bieslook, groene asperge en radijs 14.50

Caesarsalade

met Romeinse sla, Ceasardressing, kipfilet, Parmezaanse kaas, zacht gekookt ei, croutons en zwarte peper 12.50

Salade met zachte geitenkaas

met vijgen, pompoen, walnoten croutons en vijgen-dadeldressing 12.50

Geroosterde courgette

met gemarineerde tofu, pijnboompitten, granaatappel, honing en knoflook-kruidentolie 10.50

Gebakken gamba's

met Ibericoham, aardappelsalade en antiboise 14.50

Pastei

van kipragout en champignons 9.50

Gebakken paddenstoelen

met rode ui, achterham en boter geserveerd met brood 8.50

Tomatensoep

volgens ons vertrouwde recept 5.50

Groentesoep

met verschillende soorten groente 5.50

Miso-soep

met kombu, shiitake, bosui, wortel, courgette en zoete aardappel 6.50

Heeft u een allergie? Meldt het ons!

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven. Wij willen u daarom vriendelijk vragen om eventuele allergieën bij uw bestelling kenbaar te maken.

VISGERECHTEN

Gegrilde snoekbaarsfilet

met puree van zoete aardappel, groene asperges en witte wijnsaus 22.50

Visshotel

van zalm, gamba's en snoekbaars met brandade, paksoi, mini mais en kreeftensaus 26.50

Gebakken zalmfilet

met risotto, spinazie en Hollandaise saus 20.50

Gamba's en inktvis

met risotto nero, gepofte trostomaat en courgette 19.50

Zeewolffilet

uit de oven met gekonfijte truffelaardappel, venkel en saffraansaus 21.50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Paddenstoelenravioli

gevuld met bospaddenstoelen en truffel met een romige saus van zongedroogde tomaat en paddenstoelen met pijnboompitten, rucola en Parmezaanse kaas 16.50

Penne Pasta

met groene kruiden, spinazie, citroenolie, pecannoten, Parmezaanse kaas en rucola 16.50

Vegetarische taart

van rode ui en zoete aardappel met groene asperges, gebakken paddenstoelen, paddenstoelensaus en hazelnoten 16.50

Gerechten met een  passen in een vegetarisch dieet.

SPECIALS

SURF 'N TURF

gebakken tournedos met gamba's, aardappeltaart, mini mais, groene asperge, tomaat en sojasaus 28.50

GEBAKKEN KIPFILET

gevuld met zongedroogde tomaat, spinazie en mozzarella, met noodles en een romige tomatensaus 21.50

KABELJAUW

met brandade, groene asperge, Hollandse garnalen en kreeftensaus 23.50

VLEESGERECHTEN

Te bestellen met champignonroomsaus, pepersaus, bearnaisesaus, stroganoffsaus of satésaus 3.00

Tournedos

met aardappeltaart, groene asperges en tomaat 23.50

Gebakken varkenshaas

met aardappelrösti, courgette en tomaat 19.50

Gepaneerde varkensschnitzel

met citroen en trostomaten 16.50

Gevulde varkens cordon bleu

gegratineerd met kaas en rodewijn saus 18.50

Oosterse kipsaté

geserveerd met satésaus, nasi, gebakken ananas en een pindakoek 19.50

Gebakken kalfslever

met uitgebakken spek, gebakken ui, appelcompote en rode wijnsaus 19.50

Lamscurry

met pilavrijst en papadum 19.50

Kalfssukade

met puree van zoete aardappel, haricots verts en truffelsaus 19.50

Gebakken eendenborst

met puree van zoete aardappel, witlof en een sinaasappel-specerijensaus 23.50