

NAGERECHTEN

Freak sorbet

coupe met dulce-de-leche- en butterscotch-ijs, karamel, chocolade, chocoladesaus, banaan, macaron, chocolate chip cookie, marshmallow en gekarameliseerde pecannoten 9.50

Heisse Liebe

roomijsparfait met frambozen, warme frambozensaus en meringue 7.00

Coupe Dame Blanche

met vanille-ijs, witte chocolade, chocoladesaus, chocolade crumble en slagroom 6.50

Coupe Banaan

met butterscotch- en bananenijs, banaan, karamel, chocoladesaus en slagroom 7.50

Sundae

softijs met saus naar keuze: aardbei, karamel of chocolade 5.50

Apfelstrudel

met vanille-ijs en slagroom 7.50

Proeverij van SUE Rotterdam ook leuk voor bij de koffie

Marz, Suelero, Caramel Shortbite en Frambozen Cheesecake 8.50

Kaasplateau

met vijgenbrood en appelstroop 8.50

KLEINE NAGERECHTEN

Kokosmakroon met pistache-roomijs 5.00

Crème brûlée 5.00

Blueberry cheesecake 5.00

Tiramisu 5.00

DEEL UW BEZOEK



@hotelridderkerk #hotelridderkerk



vandervalkhotelridderkerk

VOORGERECHTEN

SPECIALS

POKÉ BOWL

met sushirijst, mais, oesterzwammen, wakame, rode biet, wortel, sojabonen, avocado en sojadressing 12.50

**met sashimi-zalm + 5.00 / met gemarineerde kipfilet + 3.50*

SEIZOENSSALADE

met gerookte eendenborst, venkel, witlof en sinaasappel-ras-el-hanout-dressing 15.50

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

met bundelzwammen, sojabonen, radijs, krokante uitjes en wasabimayonaise 12.50

Gerookte zalm

met mosterd-dilledressing, verse kruiden, sjalot en croutons 14.50

Hollandse garnalen

met little gem, sjalot, zongedroogde tomaat, citroen en cocktailsaus 14.50

Carpaccio

met Parmezaanse kaas, gebakken spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise 12.50

Pata Negra

met vijgen, Manchego, croutons, rucola en dadel-balsamicodressing 15.50

Caesarsalade

met Romeinse sla, Caesardressing, Parmezaanse kaas, croutons en ei 12.50
met gamba's + 5.00
met gemarineerde kipfilet + 3.50

Salade geitenkaas

baby leaf met lauwwarme geitenkaas, peer, amandel en een dressing van sinaasappel en rozemarijn 13.50

Beef tataki

met komkommer, radijs, affilla cress, wasabimayonaise en soja-sesamdressing 14.50

Hertenham

met peterselie, granaatappelpitten, pistache en cranberrydressing 14.50

Ham & meloen

Serranoham met meloenblokjes en baby leaf 13.50

Rillette van wild zwijn

met kappertjes, anijs, pickles, little gem, mosterdmayonaise en krokantjes van filodeeg 13.50

Salade Caprese

met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en acetostroop 13.50
met Pata Negra + 6.50

Coquilles

met Pata Negra, witlof en acetostroop 14.50

Tomatensoep

volgens ons vertrouwde recept 6.50

Kippensoep

met verse groenten en vermicelli 6.50

Pompensoep

met pompoenpitten en croutons 7.00

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven.
Heeft u een allergie? Meld het ons!

VISGERECHTEN

Snoekbaars

met aardappel-knolselderijpuree, gesmoorde prei, zongedroogde tomaat en witte-wijnsaus 22.50

Zalm

met gnocchi, spinazie, bundelzwammen en bearnaisesaus 23.50

Zeetong

met zoete aardappelpuree, groene asperges en boterjus 33.50

Zeeduivel

met polenta, wortel en kruidenpesto 26.50

Kabeljauw Florentine

met spinazie, tomaat, roomkaas, Parmezaanse kaas en amandelkorst 24.50

Gewokte gamba's

met paksoi, courgette, paprika en zoetzure saus 23.50

VEGETARISCHE GERECHTEN

Geroosterde portobello 🍄

met polenta, peultjes, tomaat en paprikasaus 18.50

Linguine 🌿

met vegan gehakt, tomatensaus en verse groenten 16.50

Groentelasagne 🍄

met spinazie, zongedroogde tomaat, aubergine en noten-kruidenkorst 17.50

Tempeh curry 🌿

met paprika, tomaat, rode ui, aubergine en witte rijst 17.50

VLEESGERECHTEN

Kalfsribeye

met roseval aardappels, uiencompote, groene asperges en rode-wijnsaus 27.50

Tournedos

met groenten en aardappelgarnituur 24.50

Tournedos SPECIAAL

met ui, spek en champignons 27.50

Eendenborst

met mini paksoi, mais, linguine en sinaasappel-steranijsaus 22.50

Oosterse kipsaté

met satésaus, nasi, atjar, kroepoek en krokante uitjes 21.50

Varkenshaas

met groenten en aardappelgarnituur 21.50

Varkenshaas SPECIAAL

met ui, spek en champignons 24.50

Varkensschnitzel

met citroen 19.50

Varkensschnitzel SPECIAAL

met ui, spek en champignons 22.50

Kip Cordon Bleu

met groenten en aardappelgarnituur 23.50

Hertenbiefstuk

met witlof, stoofpeer, spruitjes en specerijensaus 24.50

Hazenpeper

met champignons, zilveruitjes, peperkoek en boerenkool-stamppot 21.50

🍄 Deze gerechten passen in een vegetarisch dieet.

🌿 Deze gerechten zijn vegan.

Al onze gerechten kunnen ingrediënten bevatten die niet specifiek zijn omschreven.
Heeft u een allergie? Meld het ons!