

## 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 hiervoor 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](http://www.greenkey.nl) voor meer informatie.

Kijk voor meer informatie over onze activiteiten op: [www.hotelridderkerk.nl](http://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

#### HERTENPASTRAMI

met salade, Fourme d'Ambert kaas en mangochutney 13.50

#### CHARCUTERIE

van wildzwijn met coppa, gekookte ham, salami, rilette en prosciutto, geserveerd met amandel, cornichons en zongedroogde tomaat 14.50

#### SALADE EENDENBORST

met witlof, peterselie, mais en sjalottendressing 11.50

#### Gerookte zalm

met zoetzure groenten, wasabi crumble en affila cress 12.50

#### Hollandse garnalen

met appelbrunoise en cocktailsaus 14.50

#### Serranoham

met meloenblokjes en baby leaf 11.50

#### Carpaccio

met Parmezaanse kaas, gebakken spekjes, pijnboompitten en truffelmayonaise 11.50

#### Pata Negra

Iberico ham met bundelzwammetjes, chioggia biet, radijs, zongedroogde tomaat, olijven en truffelolie 15.50

#### Caesarsalade

met Romeinse sla, Caesardressing, kipfilet, Parmezaanse kaas, zachtgekookt ei, croutons en zwarte peper 12.50

#### ✓ Salade met warme geitenkaas

honing, tomaat, noten, croutons en honing-mosterddressing 12.50

#### Vissalade

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

#### Salade Caprese ✓

met buffelmozzarella, tomaten, basilicum en aceto 12.50

#### Geroosterde courgette ✓

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

#### Gebakken gamba's

met Iberico ham, aardappelsalade en antiboise 14.50

#### Bladerdeegpastei

van kipragout en champignons 9.50

#### Tom kha kai

Thaise kippensoep 6.50

#### Tomatensoep ✓

volgens ons vertrouwde recept 5.50

#### Pompensoep ✓

romige soep van pompoen met pompoenpitten 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

## Gebakken zalmfilet

met risotto, spinazie en Hollandaise saus 20.50

## Gebakken sliptong

met aardappel-mosterdpuree, spinazie en pomodori-tomatenboter 24.50

## Gebakken roodbaarsfilet

met paprika, bleekselderij, sinaasappel, sjalot en dille-room 21.50

## Kabeljauw

met pesto-kruidenkorst, spinazie, tomaat en kappertjessaus 23.50

## Spaghetti nero

met gamba's, courgette, oestersaus en crème fraîche 19.50

## Zeewolffilet

uit de oven met gekonfijte truffelaardappel, venkel en saffraansaus 21.50

# VEGETARISCHE GERECHTEN

## Vegetarische taart

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

## Cannelloni

met gegrilde groenten, 4-kazensaus en groentechips 16.50

## Penne pasta

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

Gerechten met een  passen in een vegetarisch dieet

## SPECIALS

### GEBAKKEN HERTENFILET

met witlof, stoofpeer, gratin van aardpeer en cranberrysaus 23.50

### GEKONFIJTE FAZANTENBORST EN -BOUT

met aardappel-mosterdpuree, witlof, spruiten en paddenstoelenjus 21.50

### WILDPEPER

met zuurkoolstampot en spekjes 18.50

# VLEESGERECHTEN

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

## Kalfsribeye

met zoete aardappelfriet, groene asperges en zwarte-knoflookmayonaise 24.50

## Gebakken kalfslever

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

## Tournedos

met groente en gratin van aardpeer 23.50

## Gebakken kipfilet

met spek, aardappelpuree met grove mosterd, groene asperges en bearnaisesaus 21.50

## Oosterse kipsaté

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

## Gebakken varkenshaas

met groente en gratin van aardpeer 19.50

## Gepaneerde varkensschnitzel

met citroen en tomaat 16.50

## Varkensschnitzel SPECIAAL

met gebakken ui, spek, champignons en champignonroomsaus 21.50

## Cordon bleu

gevulde varkensfilet gegratineerd met kaas en geserveerd met rode-wijnsaus 18.50

## Surf 'n turf

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