

Lekker lunchen tot 16.30 uur

Soepen

Soep van de chef 7.5

- ✔ Tomatensoep 6
- ✔ Broodplank met smeersels 7

12 uurtje bij Ruysch

- Soep naar keuze
- Krokot met brood
- Mini broodje met carpaccio

14.5

Broodjes

Biefstukpuntjes 15

Paprika | sesam | oosterse saus

Gerookte zalm 14.5

Roomkaas | zoetzure komkommer

Rundercarpaccio 14

Grana Padano | smokey beans | pesto mayonaise

Pulled chicken 13.5

Zoetzure komkommer | kool | barbecuesaus

Broodje van de chef 10.5

- ✔ Brie 9.5

Pecannoten | honing

Gezond 8.5

Ham | kaas | rauwkost | basilicummayonaise

Geserveerd op Italiaanse bol of Waldkorn bol

Uitsmijter bij Ruysch 14.5

Ham | kaas | spek | champignon | ui | paprika

Uitsmijter ham/kaas/spek 13

Naar wens samen te stellen

Bourgondische rundvleeskroketten 12.5

Met brood (2 stuks)

- ✔ Vegetarische kroketten 11.5

Met brood (2 stuks)

Geserveerd op wit of bruin Veluws Oerbrood

Maaltijdsalades

Biefstukpuntjes 17.5

Oosterse saus | sesam | pinda

Gerookte zalm 16.5

Venkel | zwarte olijf | sinaasappeldressing

Rundercarpaccio 16

Grana Padano | smokey beans | pesto mayonaise

Caesar 15.5

Kippendij | gekookt ei | spek | oude kaas | caesar dressing

Plates

Kogelbiefstuk 25

Varkensschnitzel 22

Saté van kippendij 20

Alle plates worden geserveerd met frites of gebakken aardappelen, salade en mayonaise.

Sauzen

- ✔ Champignonroomsaus 2.5
- ✔ Peperroomsaus 2.5

Proef, proost & geniet bij Ruysch

Bent u ergens allergisch voor? Geef het aan ons door!