

HIGHER TEA & WINE

Een middag lekker proeven van verschillende kleine gerechtjes van amuse formaat, die in vier rondes worden geserveerd.

De gerechtjes kun je combineren met bijpassende thee, bijpassende wijnen of bijpassende sappen.

37,50 per persoon

+ 9,50 voor de higher wine

De higher wine is ook non-alcoholisch in te vullen

ZAKELIJK

Een niet-alledaagse en inspirerende vergaderomgeving prikkelt de zintuigen. De rust en charme van Hotel Villa Ruimzicht in combinatie met hoogwaardige gastronomie en Achterhoekse gastvrijheid staan garant voor een succesvolle bijeenkomst. Vanzelfsprekend zijn audiovisuele hulpmiddelen aanwezig en er is overal gratis WIFI.

Benieuwd naar de mogelijkheden? Mail naar sales@hotelvillaruimzicht.nl

ONZE BUITENPLAATS

Vers van het land, met liefde geteeld. Bij Villa Ruimzicht serveren we gerechten waarin natuur en smaak samenkomen.

Onze groenten komen van de Buitenplaats, waar we op een regeneratieve manier werken: goed voor het land, goed voor de toekomst. Zo proef je niet alleen wat er groeit, maar ook waar het goed voor is.

VILLA'S EVENTS



Zin in iets bijzonders? Bij Villa Ruimzicht organiseren we regelmatig evenementen. Denk aan de altijd gezellige Sommelier Sundays of onze nieuwe Boozy Bottomless Sundays.

Kom proeven, beleven en genieten.

Scan de qr-code voor meer informatie en om direct een plek te reserveren.

Hotel Villa Ruimzicht is onderdeel van Boutique Hotels Gelderland. Ontdek meer op boutiquehotelsgelderland.nl



BAR & BITES



LUNCH 11.30 tot 16:00 uur

Sandwiches

Ons brood is gemaakt van natuurlijke ingrediënten o.b.v. zuurdesem

Gerookte forel	14,50
Frisse groene appel Kappertjes Tuinkersmayonaise	14,50
Club	
Gebakken kippendij Bacon Vrije-uitloop ei	14,50
Baba ganoush	
Flatbread Gegrilde groenten Frisse rode ui	14,50
Bánh mì	
Rendang Kimchi Komkommer Pittige Kewpie mayonaise	

Onze klassiekers

Rundvlees of vegan kroketten	12,50
Desembrood Wijndragers mosterd	14,50
Sandwich carpaccio van dubbeldoel rund van de Steenoven	
Krokante aardappelkaantjes Olde Remeker kaas Gebakken uien mayonaise	11,50
Tosti chorizo	
Zuurkool Kaas Pittige sriracha mayonaise	

PROEF DE BUITENPLAATS

Vijf kleine lunch klassiekers om het lekkerste uit de streek en onze eigen Buitenplaats te ontdekken.

17,50 per persoon

ALTIJD LEKKER hele dag

Soep

Geserveerd met brood van zuurdesem en lokale granen.

Tom kha kai	9,50
Krokante dubbeldoelkip Kokos Bosui	
Geroosterde pompoensoep	9,50
Geroosterde pompoen Vadouvan Crème fraîche Pompoenpitten van Smits	

Salades

Salade Buitenplaats met groenten uit onze eigen tuin	17,50
Gegrilde seizoensgroente Brommelse geitenkaas Pompoenpitten Honing	
Caesar	17,50
Kippendij Bacon Vrije-uitloop ei Parmezaanse kaas Ansjovis mayonaise	

Onze favorieten

Smashed Burger van eigen rundvlees of falafelburger van De Slaege bonen (V)	17,50
Geroosterde brioche Olde Remeker kaas Ketchup van tomaten uit de polder	
Rendang van onze eigen runderen, of van jackfruit (V)	17,50
Frietten Kimchi Pittige Kewpie mayonaise	
Short rib Op de smoker gegaard en we hebben het botje al voor je verwijderd	17,50
Gemarineerde rettich Crumble van furikake Huisgemaakte sambal	
Gebakken wilde snoekbaars	27,50
In roomboter gebakken Zuurkool Frisse beurre blanc Tagetes	
Frietten	7,50
Dikke frieten Gebakken uien mayonaise Zeezout	

Heb je dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag rekening mee.

SNACKS

Oesters | 3 stuks 12,50
Gepocheerde oester | Tomasu soja saus | Verse bieslook

Kaviaar 12,50
Gevulde tartellette | Gerookte biet | Crème van rundermerg en kaviaar

Brood en boter 12,50
Desem brood | Groene kruiden boter | Pittige look olie

Heel brood 12,50
Half brood 6,50

Borrelplank | voor 2 tot 4 personen 18,50
Verschillende huisgemaakte en regionale vleeswaren | Kazen | Garnituur

Gordal olijven | de dikste, de lekkerste en zonder pit 4,50
Mild | Boterig | uit Sevilla

GERECHTEN OM TE DELEN (OF NIET) 16,50
Elk gerecht is ter grootte van een tussengerecht

Marbré van gerookte wilde gans
Laagjes gemaakt met lardo | Gevuld met kweepeercrème

Hollandse garnalencocktail
Knapperige salade van groene appel en spitskool | Luchtige cocktailsaus met bisque

Krokante gevulde aardpeer
Gevuld met compote van aardpeer | Gekonfijte zuurkool | Romige saus met frisse kamille

Cassoulet van fazant
Romige cassoulet met boerenkool | Luchtige rookworstsaus | Eekhoortjesbrood

Rendang van haas
Gemarineerd rijstvel | Nashipeer | Szechuanblad

Gebakken wilde snoekbaars
In roomboter gebakken | Zuurkool | Frisse beurre blanc | Tagete

Nelson pompoen
Geroosterde pompoen | Pompoenpit roomsaus | Tandoori

Assortiment Hollandse kazen | van Kaasbaas uit Zutphen
Kweepeergelei | Italiaanse panforte | Lijnzaad crackers

Zwarte appel | uit de tuin van Het Passion
Ingemaakte appel | Croissantroomijs | Gezouten karamel van aardpeerbloesem honing

Walnoot
Tuiles van walnootblad | Mousse van witte chocolade | Eekhoortjesbrood | Walnotenroomijs

4 GANGEN VERRASSINGSMENU

Laat je verrassen door ons 4-gangen menu - een echte smaakbeleving uit de keuken van Chef Bjorn Massop. 59,00 p.p.

SPECIALS

Foie Royal 19,50
Matcha | Witte chocolade | Citroenverbena

Carpaccio 17,50
Gebakken uienmayonaise | Aardappelkaantjes | Bieslook | Kaassnippers

Reerug 37,50
Pomme dauphine | Gebakken uiencompote | Geroosterde groenten

ONZE EIGEN RUNDEREN

Bij deze gerechten serveren wij pomme dauphine, gebakken uiencompote, geroosterde groenten en rodewijn jus

Côte de boeuf voor 2 personen 78,00
Ten minste 20 dagen gerijpt | tussen 1200 en 1400 gram

Ossenhaas 45,00
In roomboter gebakken | 200 gram

Dry aged entrecôte 39,50
Ten minste 30 dagen gerijpt | Van de grill | Kaantjes | 220 gram

BIJGERECHTEN

Pomme dauphine | 2 stuks 7,50
Krokant gefrituurde gevulde pomme dauphine

Gekonfijte zuurkool 7,50

Heb je dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag rekening mee.

Heb je dieetwensen of allergieën? Wij houden hier graag rekening mee.