



DE RIDDERHOF

restaurant

Menukaart

Liefde voor eten...





DE RIDDERHOF

restaurant

De naam van restaurant De Ridderhof, gevestigd in een laatmiddeleeuws pand, is afgeleid van het Hof aan de Ridderstraat. Bijzonder aan dit pand is de opvallende trapgevel en de overkluizing met een doorgang naar de achterzijde. Daarnaast heeft het een prachtig uitzicht op de IJssel en de, in 1401 door hertog Willem I van Gelre aan Hattem geschonken, 300 ha grote Hoenwaard: de gemeenschappelijke weide voor de koeien van de Hattemer stadsburgers.

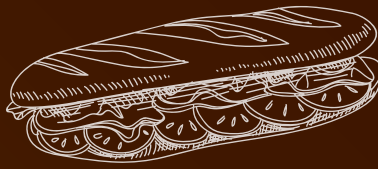
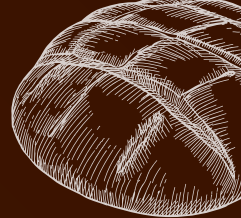
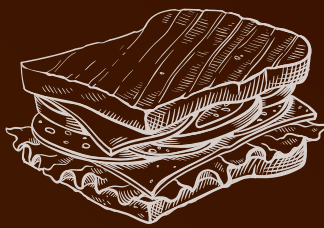
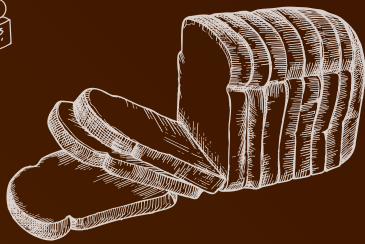
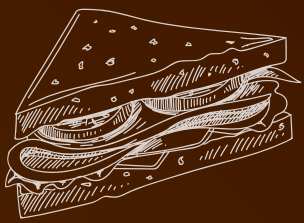
Ridderstraat 25, 8051 EG Hattem
tel. 038 853 12 12
info@deridderhofhattem.nl

www.deridderhofhattem.nl



Scan hier onze menukaart

Heeft u een allergie? Meld het ons.



Lunchgerechten

Vers gebakken brood

van Dobben kroketten, Twee van dobben kroketten op brood met boter, aangemaakte sla en mosterd 13,20

✓ *Uitsmijter*, Drie scharreleieren, boter, ham & kaas / ham of kaas (vegetarisch mogelijk) 13,20

✓ *Hollandse tosti*, Ham & kaas / ham of kaas (vegetarisch mogelijk) 9,20

Gerookte zalm, Noorse gerookte zalm op brood met boter, aangemaakte rucola, kappertjes en cocktailsaus 14,60

✓ *Geitenkaas*, Geitenkaas op brood met boter, geroosterde walnoten, stroop van balsamico en aangemaakte sla 13,60

✓ *Brie*, Lauwwarme brie op brood met boter, gebakken spekjes, aangemaakte sla en yoghurt dressing (vegetarisch mogelijk) 13,60

Carpaccio, Carpaccio van lers Rund op brood met boter, aangemaakte rucola, pesto, Parmezaan, zaden- en pittenmix 14,60

De Ridder lunch, 2 sneden brood belegd met een kroket en een gebakken ei met ham en kaas, daarnaast wordt een kopje tomatensoep geserveerd 15,70

Voorgerechten

✓ *Ons brood*, Met huisgemaakte kruidenboter 8,50

Carpaccio van lers rund, Met rucola, zaden- en pittenmix, Parmezaan en pesto 13,50

Gamba's, In groene curry met sjalot, paprika, rode peper, knoflook en brood 14,90

✓ *Bieten carpaccio*, Kaascrumble, rode ui, rucola en dadelsiroop 13,00

Kippenlevertjes, Op een bedje van rucola gebakken kippenlevertjes met spek, champignon, ui en verse kruiden 13,00

Soepen

Mosterdsoep, Huisgemaakte mosterdsoep met spekjes en prei 8,95

✓ *Tomatensoep*, Huisgemaakte tomatensoep met bosui 8,95



Maaltijdsalades

Salade De Ridder, Geroerbakte kippendijen met verse salade, appel, walnoten en gember 18,95

✓ *Salade Geitenkaas*, Geitenkaas, verse salade, gebakken spekjes, tomaat, zaden-en pittenmix en honing (vegatarisch mogelijk) 18,95

Carpaccio salade, Carpaccio van dingesneden ossenhaas met zaden-en pittenmix, parmezaan en kruidendressing 18,95

De maaltijdsalades worden geserveerd met een mandje brood of portie frites.

Hoofdgerechten

Met regelmaat wisselende hoofdgerechten: de bediening informeert u graag.

Op onze krijtborden staan ook wisselende specials!

Vers van het mes, Wisselend vlees of gevogelte gerecht met bijbehorende saus en garnituur. DAGPRIJS

Saté van kippendijen, Geserveerd met kroepoek, atjar, satésaus du Chef en gefrituurde uitjes 26,50

Varkenshaas, gevuld met brie, seizoensgroente en champignonroomsaus 27,50

Kalfssukade, Sous vide gegaarde kalfssukade met seizoensgroente, beukenzwam, mosterdzaad en kalfsjus 31,00

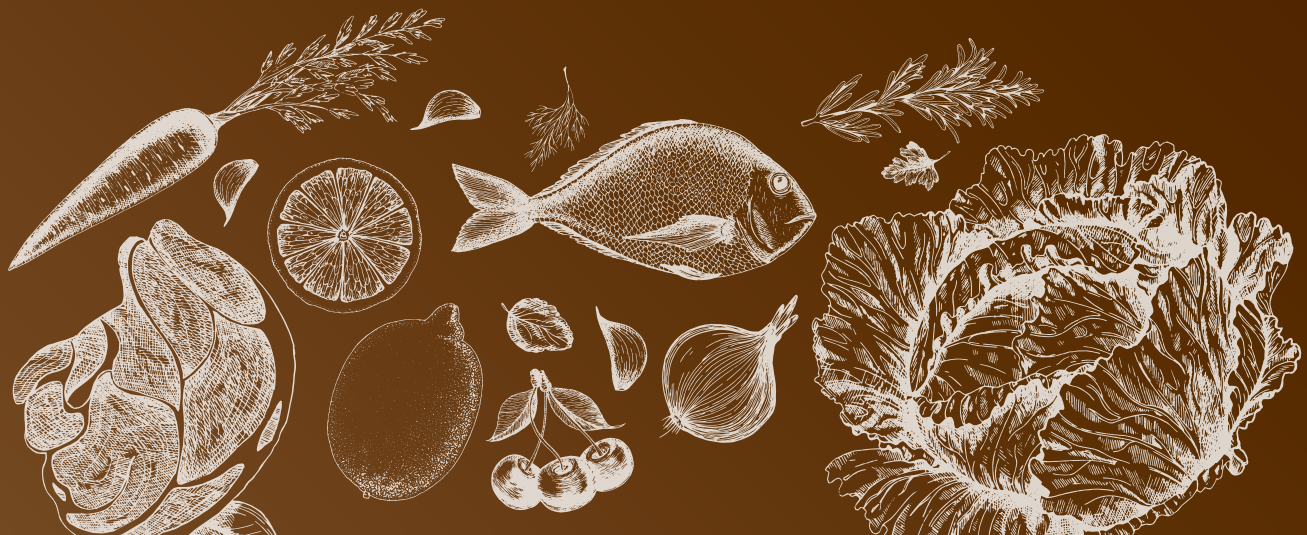
Schnitzel, Huisgemaakte kipschnitzel met gebakken champignons, ui, en champignonroomsaus 26,00

Entrecote, Geserveerd met bijbehorende garnituur en een saus naar keuze; kruidenboter, chimichurri of champignonroomsaus 32,50

Vis, Wekelijks wisselend visgerecht met bijpassende saus en garnituur DAGPRIJS

✓ *Quiche,* Vegetarische quiche en pearl couscous met groente 24,50

De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappel-wortelpuree, frites en frietsaus. Extra frites, salade of groente voor €5,50 per portie.



Dessert

Riddercoupe, Drie bollen roomijs met slagroom en karamelsaus 7,75

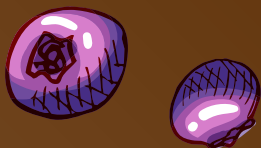
Slaggyoghurt & Lemon Card, Lemon trifle met luchtige slaggyogurt en crunchy speculoos 8,90

Advocaatje, Vanilleroomijs met advocaat en slagroom 7,75

Lava Cake, met chocolade vulling, vanilleroomijs, slagroom en rood fruit topping 8,50

Crème brûlée, Custard crème met daarop een knapperig laagje gekaramelliseerde basterdsuiker 8,50

Dame Blanche, Roomijs met slagroom en chocoladesaus 7,75



Voor bij het dessert

Irish Coffee, Koffie, Whiskey en slagroom 9,00

French Coffee, Koffie, Grand Marnier en slagroom 9,00

Calypso Coffee, Koffie, Tia Maria en slagroom 9,00

Spanish Coffee, Koffie, Licor 43 en slagroom 9,00

Italian Coffee, Koffie, Disaronno en slagroom 9,00



Kids & Pannenkoeken

*Eigen pannenkoek samenstellen?
Kies uit de volgende ingrediënten € 2,20 (per item).*

*Appel, Brie, Champignons, Chocoladepasta, Geitenkaas, Gember,
Ham, Kaas, Paprika, Rozijnen, Spek, Ui*

Specialiteiten

✓ *Sweet Honey,* Rucola, geitenkaas, gekonfijte tomaten, walnoten en honing 15,00

Geitenkoek, Geitenkaas, spek, appel en honing 15,00

Ridderkoek, Spek, ui, champignons, ham en kaas, cajun kruiden 15,00

✓ *Franse,* Brie, walnoten en honing 15,00



Kindermenu

Pannenkoek naturel, 8,00

Frikandel, kroket, kaassoufflé of kipnuggets,

Met frites, komkommer, tomaat en frietsaus 11,00

Nagerechten

Kidscoupe, 2 bollen roomijs met slagroom en chocoladesaus 6,75

Raketje, 3,00

Warme en koude dranken

Koffie en Thee

Koffie	3,40
Cappuccino	3,80
Flat White	4,40
Koffie verkeerd	4,20
Decafé	4,20
Espresso	3,15
Dubbele espresso	3,90
Latte Macchiato	4,75
Thee	2,85
Verse gemberthee	4,25
Verse muntthee	4,25
Warme chocolademelk	3,85
Warme chocolademelk met slagroom	4,50

Koffie Specials

Irish Coffee	9,00
Koffie, Whiskey en slagroom	
French Coffee	9,00
Koffie, Grand Marnier en slagroom	
Calypso Coffee	9,00
Koffie, Tia Maria en slagroom	
Spanish Coffee	9,00
Koffie, Licor 43 en slagroom	
Italian Coffee	9,00
Koffie, Disaronno en slagroom	

Gebak

Appelgebak	4,00
Medovnik	5,00

EVERYTHING
...gets
better
- with -
COFFEE

Frisdranken

Sourcy rood of blauw	3,55
Pepsi	3,60
Pepsi Max	3,60
Sisi	3,60
Cassis	3,60
7-Up	3,60
Bitter lemon	3,75
Tonic	3,75
Ginger ale	3,75
Rivella	3,75
Lipton ice tea	3,75
Lipton ice tea green	3,75
Karaf limonade	6,25
Sourcy rood of blauw fles	7,25



Zuivel

Chocomelk	3,75
Fristi	3,75
Melk / Karnemelk	3,45

Sappen

Appelsap	3,75
Sinaasappelsap	3,75

Bieren

Van de tap



Hertog Jan Pilsener 5,1%
Arcen, Nederland
Stevig goudblond bier met een mooie, dichte schuimkraag, volle smaak en aangenaam bittere afdronk

25cl 3,95



Leffe Blond 6,6%
Leuven, België
Authentieke blonde abdijbier, waar een vleugje bitterheid doorschemert

25cl 4,70

Bier van de fles



Leffe Bruin 6,5%
Leuven, België
Authentiek abdijbier met een diepe, herfstbruine kleur en een volle, lichtzoete smaak van karamel en chocolade

33cl 5,60



Hertog Jan Weizener 5,7%
Opwijk, België
Speciaalbier van hoge gisting met nagisting op de fles met een volmondig fris karakter, citrusachtig met lichte bittertonen

30cl 4,80



Tripel Karmeliet 8,4%
Buggenhout, België
Een helder, goudkleurig bier met een rijke schuimkraag. Met een hoppige smaak en tonen van kruiden, vanille en citrus

33cl 5,60



Hoegaarden Wit 4,9%
Leuven, België
Pittige koriander en een vleugje sinaasappelschil. Verfrissend karakter en verrassend zachte smaak

33cl 4,20



Hoegaarden Radler 0%
Leuven, België
Met het sap van citroen en limoen. Verrassend zacht, met de verfrissende smaak van citrus

25cl 4,20



Hoegaarden Rosé 3%
Leuven, België
Zoet, met een aangenaam fruitig aroma van frambozen en subtiele hints van kruiden en koriander

33cl 4,20



Texels Skuumkoppe 6%
Texel, Nederland
Vol van smaak met hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk

30cl 5,00



Hertog Jan 0%
Arcen, Nederland
Hertog Jan 0.0 is gebrouwen met dezelfde ingrediënten als Pilsener. Uitgebalanceerd in smaak en met een licht bittertje. Fruitig en heerlijk verfrissend

33cl 4,20



Leffe Blond 0%
Leuven, België
Bitter met een lichte zoete afdronk

30cl 5,20



Hertog Jan Herfstbock (seizoensbier) 6,5%
Arcen, Nederland
Een koppig herfstbier met een volle, romige maar ook karamelachtige smaak

30cl 4,70

Witte Wijn



*Niersteiner Gutes Domtal, Freude **

Zoetige lichte witte wijn

Per glas **5,30**

Per fles **25**



*Pinot Grigio, Paparuda ***

Droog en fruitig

Kruidige witte wijn met een frisse
smaak

Per glas **5,30**

Per fles **25**



*Chardonnay, Paparuda ***

Vol en rijp

Een krachtige, volle wijn met de
smaak van vanille en rijp, zoet
exotisch fruit

Per glas **5,30**

Per fles **25**



*Sauvignon Blanc, Le Versant ***

Fris en licht

In de smaak wit fruit maar vooral
citrus en groene appel

Per glas **6,30**

Per fles **30**



*Verdejo, Vicente Gándia ****

Volrond en fruitig

Een bouquet van venkel en vers
gemaaid gras maar ook met volop
tropisch fruit (ananas en mango)

Per fles **39**

Rode Wijn



*Merlot, Paparuda ***

Vol en rijp

Een pittige smaak, fruitig, met een
lange afdronk

Per glas **5,30**

Per fles **25**



*Pinot Noir, Paparuda ***

Fris en fruitig

Soepele zachte rode wijn een fijne
fruitige smaak en een frisse afdronk

Per glas **5,30**

Per fles **25**



*Malbec, Stone's Throw ****

Frisse, aromatisch, rijp fruit,
mineraal maar vooral ook een lange
fruitige afdronk

Per glas **6,30**

Per fles **30**



*Cabernet Sauvignon, Le Versant ****

Aards en rijk donker fruit & kruidig
in de neus stevige afdronk

Per fles **37**



*Les Bertholets ***

Zuid-Franse Viognier rijk van smaak,
zwoel van structuur, met tropische
fruitsmaken en een zuivere, frisse
afdronk.

Per fles **37**



Rosé Wijn



*Pinot Grigio Blush, Paparuda ***

Vol en fruitig

lichte kruidigheid, gecombineerd

met rijp, lichtzoet fruit

Per glas **5,30**

Per fles **25**

Smaakprofielen Witte Wijn

Levendig & fris *

Droog & soepel **

Droog & krachtig **

Smaakprofielen Rode Wijn

Licht & fruitig *

Soepel & rond **

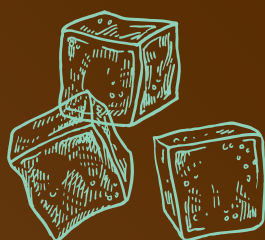
Vol & krachtig ***

Gedistilleerd

Jonge of Oude jenever	3,50
Korenwijn	3,50
Port rood	4,45
Beerenburg	5,00
Jägermeister	3,50
Whisky	4,90
Cognac	5,50
Smirnoff Wodka	4,75
Bacardi	4,75
Baileys	5,00
Tia Maria	5,00
Grand Marnier	5,50
Liqor 43	5,00
Limoncello	5,00
Gin	5,00
Disaronno	5,00



BACARDI



Voor bij de borrel

Uienringen (8st, chilisaus)	6,50
Bitterballen (8st, mosterd)	9,00



