



Ryokan Broodjes

Brood Sushi

Temaki Sushi

In Japanse kruiden gebakken kip, geserveerd in een puntzak van Zweeds tunnbrod met salade en krokante uitjes 9,75

Sushi Zalm

Met de hand gerolde Sushi van Zweeds tunnbrod, met gerookte zalm, komkommer, tomaat en crème fraîche 9,75

Broodjes

Gezond

Rijkelijk belegd met kaas, ham, eiersalade en rauwkost 6,50

Eiersalade

Met kerrie en bieslook 6,25

Chorizo

Uit de oven met gesmolten kaas, Spaanse worst, salade en pijnboompitjes 6,50

Geroerd eitje

Met spek, ui en pesto 7,25

Filet Americain

Ei, rode ui en mayonaise met roze peper 7,25

Maguro

Tonijnsalade met kappertjes, ui en bieslook 8,50

Gerookte rosbief

Met truffelmayonaise en gemarineerde cherrytomaatjes 8,50



Ryokan Lunch

Soepen

| | |
|--|------|
| Romige crèmesoep van paddenstoel en kerrie met gerookte kip | 5,25 |
| Soep van paprika en tomaat, fijngesneden Granny Smith en halfgeslagen room | 5,25 |
| Japanse bouillon van sojabonen en kombu, hierin boekweitnoedels, groentes en verse vis | 7,75 |

Maaltijdsalades

Tonijn

| | |
|--|-------|
| Oosters gemarineerde tonijn, kort gebakken met een gember-yuzu mayonaise | 15,75 |
|--|-------|

Carpaccio

| | |
|---|-------|
| Dun gesneden rundvlees van de achtermuis met een crème van Japanse mosterd mayonaise, pijnboompitjes en geschaafde parmezaanse kaas | 15,00 |
|---|-------|

Kip

| | |
|---|-------|
| Stukjes gebakken kipfilet bepoederd met Togarashi kruiden, soja, sesam en krokante uitjes | 15,00 |
|---|-------|

Geitenkaas

| | |
|--|-------|
| Gekarameliseerd met honing en walnootjes | 15,00 |
|--|-------|

Gamba's

| | |
|--|-------|
| Gebakken in olie met lente uitjes, oestersaus en chili | 15,00 |
|--|-------|

Paddenstoelen

| | |
|---|-------|
| Verschillende soorten paddenstoelen, gebakken in boter met geschaafde "Old Amsterdam" | 15,00 |
|---|-------|



Ryokan Diner

Hoofdgerechten

Eend

Met zachtgegaarde witlof, knolselderij, zilveruitjes, dauphine aardappel en jus met rode biet

21,50

Vis

Vis van de dag met geglaceerde wortel, flespompoen, polenta en nootjesboter met kappers

21,50

Verrassingsmenu

Het verrassingsmenu is samengesteld uit producten van het seizoen. We bereiden dit alles à la minute, zodat we rekening kunnen houden met uw wensen.

3-gangen Verrassingsmenu 33,50
2-gangen Verrassingsmenu 28,50

Verrassingsvoorgerecht 12,50
Verrassingshoofdgerecht 20,50
Verrassingsnagerecht 9,00

Warme snacks

12.00 uur tot 21.30 uur

Dim Sum gestoomd, 6 stuks* 8,25
Dim Sum gefrituurd, 6 stuks 7,25

* De bereiding van de gestoomde Dim Sum duurt minimaal 15 minuten

Koude snacks

12.00 uur tot 23.00 uur

Tortilla chips met chilisaus 2,50
Brood met boter, waarin fleur de sel en olijfolie 3,50
Brood met olijven tapenade en boter 4,50

Drie keer minisnack:
Chorizoworst, Taggiasche olijven en jong belegen kaas "recept van het Schulten Hues" 7,50

KUUROORD
RYOKAN
DE BRONSBERGEN

Kuren | Health | Fitness | Beauty | Sauna



Ryokan Sushi

Sushi

| | |
|---|-------|
| 10 stukjes Sushi met verschillende verse vis- en vleessoorten | 15,00 |
| Sushi menu bestaande uit 6 stukjes Sushi, met een Japanse bouillon | 17,50 |
| Sashimi 6 stuks, verschillende vissoorten | 7,50 |
| Sashimi 10 stuks, verschillende vissoorten | 12,50 |
| Combinatie van sushi en sashimi 10 stuks | 13,75 |

Lekker bij Sushi

Ran Watte

Ran Watte is een verfijnde lichte thee, met een soepele smaak. Het aroma bevat een vleugje vanille, citrus, zwarte bes, biscuitjes en perzik. Deze thee, in de stijl van een delicate Champagne, licht en zacht, groeit op een hoogte van 1800 meter in de streek van Nuwara Eliya.

Per glas 3,50

Opalia, terre a verre, Viognier, Frankrijk

Deze zachte en ronde Viognier komt uit de Languedoc. De wijn heeft een zachte aanzet en een ronde textuur met goed sap, redelijk wat kracht en voldoende frisheid.

Per glas 4,75

Sayuri Nigori Sake

Zachte, licht mousserende rijstwijn met een natuurlijke zoete smaak

Per flesje 12,50