



“Gastvrij genieten aan de brink”

# Welkom

Per 1 september 2025 is het restaurant overgenomen door Stephano Philips, die de afgelopen vijf jaar als chef-kok zijn passie en vakmanschap in onze keuken heeft laten spreken.

In onze gerechten staan versheid, ambacht en lokale producten centraal.

Wij laten ons leiden door de seizoenen en vernieuwen daarom maandelijks onze menukaart, zodat wij u steeds opnieuw mogen verrassen met pure smaken uit de streek.

Bij 't Wapen van Ruinen streven wij ernaar om ieder bezoek tot een culinaire belevenis te maken. Een zorgvuldig gekozen selectie van bijpassende wijnen maakt uw avond bij ons compleet.

Wij verheugen ons erop u gastvrij te ontvangen en u een onvergetelijke ervaring te bezorgen.

Met vriendelijke groet,  
Team 't Wapen van Ruinen

# Binnenkomst van het diner van 17:00 – 20:00

## Gangen diner

Keuze uit 4. 5. Of 6 gangen

*Uitsluitend per tafel te bestellen.*

Laat je verrassen door een selectie van onze à la carte gerechten maar ook keuzes van onze chef-kok. Speciaal voor jou samengesteld. Een smaakvolle reis vol verfijning en variatie. Zijn er producten die je liever niet eet? Geef dit bij ons aan, dan gaat onze keukenbrigade voor je aan de slag.

4- gangen 52

5- gangen 61

6- gangen 70

Wijnarrangement 4 glazen 30

Wijnarrangement 5 glazen 37

Wijnarrangement 6 glazen 45

Uiteraard serveren wij ook een halve glazen arrangement.

## All-in menu

Zin in een zorgeloze avond uit? Kies dan voor ons  
compleet verzorgde all-in menu

4- gangen 100

5- gangen 110

6- gangen 120

Geniet van tafelwater, zorgvuldig geselecteerde  
bijpassende wijnen en meerdere gangen vol  
seizoensgerechten.

We sluiten af met koffie of thee en huisgemaakte  
friandises.

# Voorgerechten

Coquille

Bloemkool | gerookte paling | hazelnoot

14

Beef tataki

Ponzu | zwarte sesam | miso | ui

14

Prei mozaïek✓

Nori | soja | zwarte knoflook | wasabi | dashi

13

Tartaar van hert

Bieslook | eidooier | zure room

14

Tartaar van bospaddenstoelen✓

Hazelnoot | rozemarijn | tijm | enoki | rode ui

12

Wij serveren standaard een huisgemaakt broodje  
vooraf bij een voorgerecht.

# Soepen

Soep van het seizoen

8

Tomatensoep✓

Crème fraîche | basilicum

8

Wij serveren standaard een huisgemaakt broodje  
vooraf bij een voorgerecht.

## Hoofdgerechten

Reebiefstuk & reestoof

Topinamboer | port | pure chocolade | pompoen

30

Rouleau van scharrelhoen

Bospaddenstoelen | cassave | vadouvan | spruit

28

Zeewolf

Fregola | tomaat | bearnaise | venkel

29

Paddenstoelen paella ✓

Brioche | zoete aardappel | knolselderij | tijm

28

Artisjok ✓

Spinazie | gorgonzola | aardappel | hazelnoot | salie

28

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en  
rauwkost.*

*\*\*\*Gebakken aardappelen of warme groente, 2 euro per  
schaaltje.*

## Specials

Speciaal voor de liefhebber selecteren we hier met regelmaat klassiekers van vorige menukaarten. Los te bestellen zolang de voorraad strekt.

### Tournedos

Ganzenlever | Madeira | truffel | brioche

200 gr. 32

300 gr. 46

### Spareribs

Zoet of pittig

500 gr. 25

750 gr. 32

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet en rauwkost.*

*\*\*\*Gebakken aardappelen of warme groente, 2 euro per schaalpje.*

## Borrel en bites

Bitterballen 8 stuks

9.95

Vegetarische bitterballen 8 stuks

9.95

Gemengd bittergarnituur 8 stuks

9.95

Kaasstengels 8 stuks

13.95

Broodplank met kruidenboter, aioli en  
tomatensalsa

9

Charcuterie

9.50

Gamba's in pesto en knoflook 6 stuks

12.50

Gyoza's kip 6 stuks

7.50

Gyoza's vegetarisch 6 stuks

9.50

## Desserts

Duindoornbes ijs

Topinamboer | eekhoortjesbrood | witte  
chocolade | beurre noisette

11

Speculaas parfait

Espresso | kastanje | vanille | dulce de leche

11

Kweeper

Kaneel | rum | espuma | steranijs

11

Kaas

5 verschillende soorten kaas special voor u  
geselecteerd

14

Frاندises

5 verschillende huisgemaakte zoete lekkernijen

11

## Speciale koffie's

Irish coffee

Whiskey | bruine suiker | koffie | room

9

Spaanse koffie

Likeur 43 | koffie | room

9

Italiaanse koffie

Amaretto | koffie | room

9

Runer bakkie

Drentse Heide likeur | koffie | room

9

T Wapen plankje

3 verschillende huisgemaakte likeuren met koffie

9

# Dank u wel

Wat fijn dat u bij ons te gast was!

Wij hopen dat u genoten heeft van een gezellige avond, lekker eten en een fijne beleving.

Graag verwelkomen wij u binnenkort opnieuw.

Met gastvrije groet,

Team Restaurant 'T Wapen van Ruinen.



“Gastvrij genieten aan de brink”

