



“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

## Lunch

12:00 tot 16:00 uur

1.5 meter lunchplank met verschillende  
lunchgerechten  
*vanaf 2 personen. Prijs p.p.*  
17,50

## Huisgemaakte soepen

geserveerd met brood

Soep van het seizoen  
De bediening vertelt welke soep de chef heeft  
bereid  
8

Tomatensoep  
crème fraîche / frisse prei / basilicum.  
8

## Salades

geserveerd met ambachtelijk brood

### Carpaccio

Truffelmayonaise / tuinbonen / zongedroogde  
tomaat / Parmezaanse kaas / croutons / pepita's

16,25

### Rauw gemarineerde Tonijn

Avocado / soja / edemame / wasabi / croutons /  
wakame

16,25

### Geitenkaas

Rode ui / gekarameliseerde hazelnoot / honing  
mosterd / croutons

16,25

### Ossenhaas punten Teriyaki

Zoetzure groenten / sesamzaad / gedroogde ui

16,95

# Ambachtelijk brood

*Rustiek wit of bruin brood*

Carpaccio

Truffelmayonaise / tuinbonen / zongedroogde  
tomaat / Parmezaanse kaas / pepita's

16,25

Zalm

Avocado / soja / edemame / wasabi / croutons /  
wakame

16,25

Geitenkaas

Rode ui / gekarameliseerde hazelnoot / honing  
mosterd

16,25

2 rundvleeskroketten of groentekroketten

10,95

Tosti (met 3 snede brood)

7,95

Kleine tosti (met 2 snede brood)

5,95

Uitsmijter

12,95

## Plates

*Geserveerd met een puntzak friet en een frisse  
salade*

Runerburger

Cheddar / gebakken spek / tomaat / rode ui /  
augurk / smokey bbq saus

18,95

Schnitzel

Ui / spek / champignons

18,95

Saté van Ossenhaas

Satesaus / kroepoek / gebakken ui / sesam

21,50

Vegetarische quiche

Wortel / romanesco / sperzieboon

18,95

Gamba's aan de spies

Pesto / knoflook

18,95

# IJkaart

12 tot 17 uur

IJskoffie

Vanilleijs / caramel / koffie / slagroom

7,50

Coupe boerenjongens

3 bollen vanilleijs / boerenjongens / advocaat /  
slagroom

9,75

Coupe chocolade

3 bollen vanilleijs / chocoladesaus / slagroom

9,25

Coupe caramel

3 bollen vanilleijs / caramelsaus / slagroom

9,25

Kinderijsje

2 Bollen vanilleijs / spikkels / slagroom

5,75



“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

# 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 95

5- gangen 105

6- gangen 110

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

We sluiten af met koffie of thee en huisgemaakte  
friandises.

## Voorgerechten

Tartaar van barramundi vis  
Komkommer / rode peper / limoen / krokante prei /  
crème fraiche  
13

Gerookte paling  
Brioche / bieslook / zure room / groene asperge  
14

Ravioli✓  
Eekhoorntjesbrood / truffel / Parmezaan  
13

Wildpaté  
Pompoen / cranberry / kweeper / vijg  
13

Knolselderij✓  
Prei / bleekselderij / aardpeer / zoete aardappel /  
hazelnoot  
12

Eend  
Gekonfijt boutje / eendenborst / bloemkool / rode  
biet / groen peper / vetspek  
13

Wij serveren standaard een broodje vooraf.

# Soepen

Soep van het seizoen

8

Tomatensoep✓

Crème fraîche / basilicum

8

Wij serveren standaard een broodje vooraf.

# Hoofdgerechten

## Entrecote

Beurre blanc / knoflook / peterselie / zoete  
aardappel

29

## Hertenstoof

Pastinaak / Pommes fondant / winterpeen / zilverui

27

## Parelhoen

Knolselderij / spruitjes / witlof / rozemarijn / zilverui

27

## Scholfilet

Kokkels / prei / bospeen / beurre blanc

28

## Biet bourguignon ✓

Rode wijn / pastinaak / aardpeer / pompoen /  
ontbijtkoek

26

## Bospaddenstoelen tartelette ✓

Truffel / pompoen / pastinaak / gerookte amandel

27

*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,  
mayonaise en rauwkost.*

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

## 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

Dennennaalden ijs

Dulce de leche / biscuit / karnemelk

11

Passievrucht

Witte chocolade / yoghurt / mango

11

Pumpkin spice

Parfait / caramel / gerookte amandel / beurre  
noisette

11

Kaas

5 verschillende soorten kaas special voor u  
geselecteerd

14

Friandises

5 verschillende 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 Heidelberg / koffie / room

9

T Wapen plankje

Tia Maria, Runer geluk en Drentse heidelberg 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”