

LUNCH

Vanaf 12.00 uur
tot en met
17.00 uur



Pita gerookte zalm 12

Huisgerookt/ crème fraîche/ komkommer

Pita Falafel 11

Saus van sesampasta/ crispy chili/ granaatappel

Pita Carpaccio 13

Huisgerookte kalfsentrecôte/ Parmezaanse kaas/ truffel

Pita met gegrilde geitenkaas 12

Rode uiencompote/ tomaat/ cashewnoten/
12 maanden gerijpte balsamico

Tosti's

Classic tosti 7

Ham en kaas/ ketchup

Rixx burger 15

+ Portie friet met mayonaise 4

Huisgemaakte burger van graangevoerd rund/ salade
Tomaat/ augurk/ onze eigen burgersaus/ kaas

Steak van Zeeuws kalf 25

Gegrild boven houtskool/ chimichurri/ verse friet met
mayonaise/ salade

Gegrilde zalmfilet teriyaki 25

Japane laksaus/ verse friet/ Japanse mayonaise/
wasabi furikake/ zoetzure komkommer/ salade

Tosti Zeeuws spek 9

Zacht gegaard spek/ kaas/ chili saus/ crispy chili oil

SALADES (GESERVEERD MET BROOD)

Geitenkaas salade 19

2 soorten, Gegrild en koud/ uiencompôte
12 maanden gerijpte balsamico/ olijfolie

Salade met huisgerookte zalm 19

Crème fraîche/ zoetzure komkommer/ bosui/
tomaat/vinaigrette

Kleine Gerechten

OM TE DELEN, OF ALS VOORGERECHT

Gegrilde pita 5

huisgemaakte aioli

Flatbread met geitenkaas 9

Rode uiencompote/ tomaat

Carpaccio 13

Entrecôte van Zeeuws kalf van hoeve Rapenburg/
Huisgerookt/ truffeldressing/ Parmezaanse kaas

Calamares 11

Krokant gebakken inktvisringen/ huisgemaakte aioli

Falafel 10

Tahin (sesam) saus/ granaatappel/ gegrilde pita/
crispy chili oil/ salade/ granaatappel/ gegrilde
pita/ crispy chili oil/ salade



Vanaf 12.00 uur

Argentijnse garnalen (6 st) 13

Knoflookboter/ brood

Kipspiesjes Teriyaki (2 st) 9

Gegrild boven houtskool/ Teriyaki saus/ furikake/ salade

Huisgerookte zalm 12

Boven appelhout gerookt/ crème fraîche/ zoetzure
komkommer/ bosui/ brood

Kaasburgertjes 10

Burgers gemaakt van oude kaas/ truffelmayonaise

Zeeuws spek 12

Gemarineerd volgens eigen recept/ zacht gegaard/
Dun gesneden/ piccalilly/ crispy chili oil/ brood

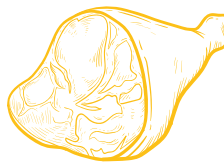
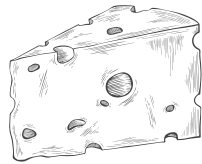
Heeft u een allergie? Laat het ons weten

DEELPLANKEN

Als voorgerecht voor
2 personen om te delen

Rixx plank 30

Laat u verrassen!
Selectie huisgemaakte kleine
gerechtjes om samen te
proeven.



Vanaf 12.00 uur

Kaasplank 29

Voor de echte kaasliefhebber!
9 zorgvuldig geselecteerde
kaassoorten geserveerd met
kweepeergelei, rode uiencompote
en brood met boter.

HOOFDGERECHTEN

Rixx burger 15

+Portie verse friet met mayonaise 4
Huisgemaakte burger van grain fed rundvlees uit
Uruguay/ tomaat/ augurk/ kaas/ onze eigen
burgersaus/ salade

Gegrilde avocado 19

Paddenstoelen gebakken met chipotle boter/ gegrilde
mais/ creme fraiche/ tomaat/ nacho chips

Vanaf 17.00 uur

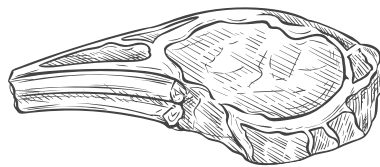
Gegrilde zalmfilet 27

Gegrild boven houtskool/ afgelakt met teriyaki
saus/Japanse mayonaise/ wasabi furikake/ zoetzure
komkommer/ friet

Rendang van zeeuws kalf 25

Indonesische stoofpot/ vlees van Hoeve Rapenburg/
gegrilde groenten/ sambal goreng kentang/ friet

— Onze Steaks —



Zorgvuldig in onze eigen keuken geportioneerd
Boven houtskool medium rare gegrild,
geserveerd met gebakken paddenstoelen,
vers gebakken friet en mayonaise.

Grain fed rundvlees

Graangevoerd uit Uruguay, met een
mooie vet marmering voor zeer veel
smaak en een zacht mondgevoel

Ribeye

300 gr. 39

Entrecote

200 gr. 25

400 gr. 48

Zeeuws kalfsvlees

Lokaal kalfsvlees uit de buurt
(+/-5 km) van Hoeve Rapenburg,
iets magerder dan het
graangevoerd rundvlees maar wel
erg mals

Entrecote

175 gr. 23

350 gr. 41

Simmenthaler rundvlees

Zwitsers runderras, de **ossenhaas**
die wij van dit rund als steak
gebruiken is het meest malse stuk
vlees van het rund

Tournedos (Ossenhaas steak)

200 gr. 36

Chateaubriand (Dubbele ossenhaas)

400 gr. 69 (ook geschikt voor 2 personen)

UPGRADE JE STEAK

Extra's om uw steak af te maken

Sauzen:

Chimichurri (Zuid-Amerikaanse kruidensaus) 2

Peppersaus (Huisgemaakt van Zeeuwse kalfsjus) 3

Chipotle boter (licht pikante knoflook/kruidenboter) 2

Gegrilde Argentijnse garnalen 7

(4 stuks, met wat aioli en crispy chili oil)

Gegrilde foie gras 11

Gegrilde plak ganzenlever met wat grof zeezout

Gegrilde groenten van het seizoen 5

BIJGERECHTEN

Zeeuwse friet met mayonaise 4

Verse friet van Hoeve Rapenburg met schil

Truffelfriet 6

Friet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Gegrilde maiskolf 5

Van de BBQ met wat boter en zeezout

Gegrilde groenten 5

Seizoensgroenten boven houtskool gegrild

Salade 4

Desserts

Karamel ijstaartje 9

Karamel parfait/ bastogne bodem/ karamelsaus

Appelcrumble 9

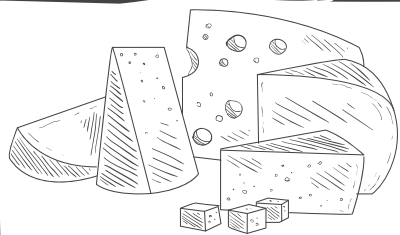
kaneelsuiker/ huisgemaakt vanille ijs met echte vanille

Koffie/ thee "Compleet" +6 (bij de koffie of thee)

Huisgemaakte zoete lekkernijen bij de koffie of thee

Huisgemaakt ijs 3 (Per bol)

- Bourbon Vanille roomijs
- Kokos sorbetijs
- Passievrucht roomijs



Kaas



BEKIJK ONZE KAASSELECTIE! ZORGVULDIG UITGEKOZEN IN SAMENWERKING MET "HET KAASATELIER". ZO KUNT U UW FAVORIETE KAZEN SAMENSTELLEN

3 stuks 10

6 stuks 18

9 stuks 26

Onze volledige selectie voor de echte kaasliehebber, ook leuk om samen te delen

"Compleet" met 3 proefglasjes Graham's port +7



W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

Fine ruby 6

Klassieke Ruby port, 2 jaar op eikenhouten vaten gerijpt waardoor hij zijn fruitigheid behoudt.

Lekker bij onze appelcrumble met vanille ijs of harde kaassoorten

Six grapes "Vila Velha edition" 8

Gemaakt zoals een ruby port maar dan met iets langere houtrijping (4-5 jaar). De "6 grapes" staan bij Graham's voor geselecteerde druiven van uitmuntende kwaliteit.

Mooie port als digestief na het eten of bij sterke kaassoorten

The Tawny 7

Toegankelijke tawny port die 7-9 jaar op eikenhouten vaten heeft gerijpt. In tegenstelling tot de 10 en 20 jaar oude tawny ports is deze gerijpt op vaten die eerder gebruikt zijn voor wijn

Past erg goed bij ons karamel ijstaartje en de wat meer uitgesproken kaassoorten.

20 years old tawny 11

20 jaar op eikenhouten vaten gerijpt waardoor hij een zeer verfijnde smaak krijgt waar de gerijpte tawny ports om bekend staan

Combineert erg goed met ons huisgemaakt vanille ijs, of bij lichte gerijpte (geiten) kazen.