



# De Zwarte Ruiter op 't Witte Paart



Eetcafé De Zwarte Ruiter op 't Witte Paart is in mei 2012 geopend door uw gastheer René-Michel Gerritsen. Het pand waar u zich in bevindt is één van de oudste panden van Middelburg. Het pand is beschreven vanaf het jaartal 1498. In dat jaar is er een grote stadsbrand geweest, waardoor een groot deel van Middelburg is plat gebrand, met als oorzaak dat er na 1500 niet meer met hout mocht worden gebouwd. Aan de zijkant van dit gebouw ziet u nog steeds een houten zijgevel, wat dit pand dan ook erg bijzonder maakt. In dit pand zit een roemrijke horeca geschiedenis, het is namelijk bijna altijd een echt bruin café geweest, waar heel veel verschillende mensen binnen kwamen. Begin 1900 heette dit café het Maastrichts Bierhuis De Zwarte Ruyter, dit was een bierbrouwerij. In 1934 werd het Café Damzicht genoemd en tijdens de tweede wereldoorlog fungeerde dit pand als een noodwinkel voor Peek. Na de oorlog in 1945 werd Café Damzicht weer geopend. Vanaf 1972 werd het café wederom Café De Zwarte Ruiter genoemd, vanaf 2008 werd het een lunchroom genaamd Taverne 't Witte Paart en vanaf 2012 tot heden Eetcafé De Zwarte Ruiter op 't Witte Paart.

Onze doelstelling is: Gastvrijheid, Eerlijkheid, Goed Eten, Thuis Voelen en een Leuke Avond hebben. Met andere woorden: Lekker eten en drinken in een goede sfeer.

Ook zijn wij te volgen op Facebook en Twitter.  
Website: [www.cafedezwarteruiter.nl](http://www.cafedezwarteruiter.nl)  
Smakelijk en proost op een leuke avond!!



## Voorgerechten:

Licht gerookte runder carpaccio .....	€ 10,50
<i>(Met parmezaanse kaas, pijnboompitjes en truffelmayonaise)</i>	
Tapas voor twee .....	€ 22,00
<i>(Lekkere hapjes van het land en uit de zee)</i>	
Bruschetta klaargemaakt op de manier van de Ruiters ...	€ 6,50
Ijzendijkse met de hand gemaakte kaaskroketjes (2 st) ..	€ 8,50
Soep van de chef .....	€ 5,50
Gezellig plankje met heerlijke producten uit de zee .....	€ 14,00
Zeeuws streekbrood van Bakkerij Vader .....	€ 6,00
<i>(Met kruidenboter, aioli en tapenade)</i>	

## Hoofdgerechten:

Biefstuk van Slagerij Heersma .....	€ 20,50
<i>(Met pepersaus, gebakken champignons of roquefort - € 2,00)</i>	
Zwaard van Het Paart .....	€ 22,50
<i>(Gemarineerde biefstukpunten op een spies)</i>	
Kwartet van de Ruiters .....	€ 20,50
<i>(Mixed grill van rund, varken en kip)</i>	
Eendenborstfilet met een sinaasappelsausje .....	€ 19,50
400 Gram boerderij kipsaté .....	€ 17,95
<i>(Met atjar, kroepoek en uitjes)</i>	
Plank 4 personen .....	€ 80,00
<i>(Vlees en vis, kan ook alleen vlees of vis)</i>	

## Vis:

Argentijnse en gemarineerde gamba's .....	€ 19,95
Vispannetje à la chef .....	€ 19,00
Halve of hele kreeft .....	(dagprijs)
Gebakken zeetong .....	(dagprijs)

## Vegetarisch:

Cous cous à la de Ruiters .....	€ 16,00
Gegratineerde wilde champignons en groente in tomatensaus .....	€ 16,00

## Dessert:

Cheesecake met bolletje ijs en vers fruit .....	€ 7,00
Crème Brûlée .....	€ 6,00
Verrassingsdessertje .....	€ 7,00
Kaasplankje met een rode port .....	€ 12,50
Dame blanche .....	€ 6,00

