

# Het Ruitershuys

## ALLERGENENKAART

-  1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of kruisingen daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen\*
-  2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren
-  3. Eieren en producten op basis van ei
-  4. Vis en producten op basis van vis\*
-  5. Pinda's en producten op basis van pinda's
-  6. Soja en producten op basis van soja\*
-  7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)\*
-  8. Noten zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten\*
-  9. Selderij en producten op basis van selderij
-  10. Mosterd en producten op basis van mosterd
-  11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad
-  12. Zwaveldioxide en sulfieten (in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan zwaveldioxide)
-  13. Lupine en producten op basis van lupine
-  14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren

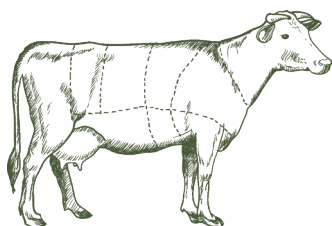
Met uitzondering van de in de 'Verordening Voedselinformatie' genoemde stoffen en producten  
PS: De verplichting betreft enkel de gebruikte ingrediënten en dus niet de allergenen die door  
mogelijke kruisbesmetting aanwezig kunnen zijn.

# Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor gasterij gekozen, omdat restaurant suggereert dat het alleen een plek is voor lunch of diner, maar wij zien het als een plek waar u iedere dag, zeven dagen in de week, welkom bent. U kunt bij ons uitpuffen na een lange boswandeling en genieten van de sfeer die bij ons heerst. Ontspanning en zorgeloosheid staan bij ons hoog in het vaandel en kunnen alleen of met familie en vrienden worden benut.

## ONS VLEES



Voor ons is het belangrijk dat elk stuk vlees herleid kan worden tot de bron. Naast de oorsprong staat het welzijn en het proces van weide naar bord van de dieren bovenaan. Wij zijn ervan overtuigd dat diervriendelijkheid resulteert in het beste eindproduct en daarom zijn we bewust bezig met het totaalplaatje.

Dit resulteert in een samenwerking met onze in-Huys slager en vleesadviseur Erwin. Erwin gaat alleen in zee met boeren in de nabije omgeving, zoals Beverwijk, Heemskerk en Ouderkerk. De boeren in deze plaatsen waar we mee samenwerken zorgen uitstekend voor de dieren en garanderen ons diervriendelijkheid en duurzaamheid. Het vlees wordt in grote delen aangeschaft en Erwin snijdt in samenspraak met onze chef-kok het vlees in gewenst formaat. Door lokale producten te gebruiken zijn we als Hollanders niet alleen trots op onze producten, maar zijn we ook diervriendelijk en duurzaam aan het ondernemen.

Op de kaart staan vegetarische en veganistische gerechten aangeduid met een symbool.

✓ VEGETARISCH | ✗ VEGANISTISCH

### GASTVRIJHEID

De gast staat bij ons centraal. Samen met ons vriendelijke en hardwerkende team doen wij er alles aan om u een geweldige tijd te bezorgen. Wij helpen u graag met al uw vragen en wensen en verwelkomen u met het altijd-brandende-haardje. Naast u wordt ook uw trouwe viervoeter met alle liefde ontvangen door onze Huyshond Hagel.

### BEREIDING

Ons doel is om u zich thuis te laten voelen bij het Ruitershuys. Dit doen wij door u persoonlijke aandacht te geven en door een Huyselijke sfeer te creëren.

We zijn een groot voorstander van Huysgemaakte en eerlijke producten. Deze Ruitershuysfilosofie wordt iedere dag doorgevoerd in onze gasterij.

Door onze duurzame werkwijze en om verspilling te minimaliseren bereiden wij bijna al onze gerechten en componenten hier in onze eigen keuken, inclusief jus en verse sauzen.

## OMGEVING

Onze groene omgeving en het grote terrein zijn het toneel voor onze gasterij. U wandelt gemakkelijk het bos in, te voet of met de fiets en een stukje verderop bevinden zich de Bakkumse duinen. Onze gasterij kon zich op geen betere plaats bevinden en de omgeving maakt dan ook Het Ruitershuys verhaal compleet.


**Heeft u een allergie? Laat het ons weten, dan brengen we u de allergenenkaart.**

*puur, passie en beleving*

# Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

## SOEPEN

- 6, 7 **Pomodorisoep** room | basilicum  7.5
- Soep van het moment** (*wisselende seizoenssoep*) 8.5

1,6,7,11 **Carpaccio** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 16  
boerenlandbrood | truffelmayonaise | rucola |  
zongedroogde tomaat | Parmezaanse kaas

1,4,6,7,11 **Broodje makreel salade** 16  
boerenlandbrood | wasabi | zalm tataki | appel |  
soja crunch | radijs | komkommer

1,3,6,7,10,11 **Broodje Huysgemaakte grillworst** 15  
boerenlandbrood | romaine sla | gekarameliseerde  
vadouvan uitjes | crème van gesmoorde prei |  
gefrituurde ui | pittige cornichos van **Jonnie Boer  
& Kesbeke**

1,3,7 **Buffalo style chicken** 15  
brioche | romaine sla | komkommer | ranch |  
pittige Buffalo mayonaise | gefrituurde uitjes


1,6,7,9,12 **Pizza flatbread** 16  
burata | tomaten saus | Serrano ham | groene  
pesto | balsamico | pijnboompitten

## KROKETTEN - 2 stuks

boerenlandbrood | zoetzuur | salade | mosterd

1,6,7,9,11,13 **Groentekroketten**  11

1,6,7,10, 11,12,13 **De (H)eerlijke kroket** 11  
(rundvleeskroketten volgens het recept van onze eigen  
slager Erwin, bereid met eerlijk vlees uit *Noord-Holland*)

1,3,7,8 **HUYSGEMAAKT BANANENBROOD**   
gekarameliseerde appel | appel-kaneel gel |  
bosvruchtenyoghurt | pecan  
11

14 **Irish Gold oester** per stuk 3.5

4 **Kaviaar baeri** (10gr) 25

1,3,4,7 **Blini** vanaf 2 stuks 2.5 p.s.  
zalm tataki | crème fraîche

## BROODJE RUITERHUYS 16.5

1,6,7,11  
boerenlandbrood | gewokte biefstuk |  
champignons | tauge | bosui | aioli |  
sesamwoksaus

## VEGAN

**Flatbread**  14

pompoenhummus | macadamia |  
balsamico | baby spinazie | geroosterde  
pompoen

**Broodje vegan stoof**  14

1,6,9,12  
Italiaanse bol | gestoofde paddenstoelen |  
zilveruitjes | gefrituurde uitjes

## LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's)

**Croque monsieur** 11 1,3,6,7,11

bechamelsaus | kaas | beenham

**Croque madame** 12 1,3,6,7,11

bechamelsaus | kaas | beenham |  
spiegeleitje


**Croque fromage**  10 1,3,6,7,11

bechamelsaus | kaas

# Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

## MAALTIJDSALADES


7,8 **Burrata salade**  19.5  
BBQ biet | balsamico | baby spinazie | rucola |  
groene pesto | pecan | blauwe bes | vijgen


1,3,4,6,7,10,11 **Caesarsalade**  
romaine sla | croutons | parmezaan |  
eitje | bacon | rode ui  
klein: 9.5  
groot: 17.5  
supplement: kip uit de smoker 4.5

3,6,7,9,12 **Kogelbiefstuk** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 29.5  
200 gram | pastinaakcrème | wortel | rodewijn saus | gratin |  
medium rare gebakken

1,4,6,7,11 **Zalm op eikenhout uit de houtskool oven** 28.5  
miso crème | wortel-komkommer salade | tahin | gochujang lak

1,3,7,11,12,13 **Huysgemaakte Beef Burger** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 23.5  
geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | augurk |  
Beemster kaas | uienchutney | Huysgemaakte saus  
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

1,6,8 **Paddenstoelen stoof**  23  
rode curry | limoenblad | kastanjechampignon | oesterzwam |  
shii-take | gerookte amandel | naan | rode ui

1,6,12 **Vegan meatless burger**  21  
geserveerd met verse friet | sla | tomaat |  
Huysgemaakte saus | zoetzuur  
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

## LUNCHPROEVERIJ

Een combinatie van heerlijke  
lunchgerechten geserveerd in twee  
gangen om samen te delen.

21 (v.a. 2 personen)

*Bij reservering kunnen wij rekening houden  
met allergenen. Bestelt u de lunchproeverij  
à la carte, dan kunnen we deze alleen  
vegetarisch of glutenvrij serveren.*

## LEKKERE TREK?

Breid de proeverij uit met verse friet

5

Zoete aardappelfriet met  
truffel mayonaise

7

Parmezaanse kaas

2.5

Bekijk ook de lekkere desserts om zoet  
af te sluiten

7

# Borrelkaart

(vanaf 10.30 uur tot de keuken sluit)

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

1,7	<b>Broodplankje</b> Broodplankje   zwarte knoflook boter   harissa olie   Maldon zout ✓	7.5
	<b>Gemarineerde olijven</b> ✗	5
1,7	<b>Knoflook-kaas flatbread</b> Italiaans flatbread   gesmolten kaas   knoflookolie ✓	7.5
14	<b>Irish Gold oester</b> per stuk	3.5
4	<b>Kaviaar baeri</b> (10gr)	25
1,3,4,7	<b>Blini</b> vanaf 2 stuks zalm tataki   crème fraîche	2.5 p.s.

## BORREL

6,7	<b>Nacho's</b> ✓	11
	jalapeno   zure room   guacamole   salsa	
6,7	<b>Loaded nacho's</b>	16
	jalapeno   zure room   guacamole   salsa   pulled chicken	
1,2,6,7	<b>Gamba pannetje</b>	16
	pittige knoflook-bali saus   prei   aioli   Turks broodje	
1,6,7,9,10	<b>Crispy chicken</b>	9.5
	mango-curry salsa   8st	
	<b>Huysgemaakte Borrelbites</b>	
1,2,3,7,9,10,11	gao bao's met krokante garnaal (2st)	8.5
1	softshell taco's met Buffalo style chicken (2st)	8.5
1,3,6,7,9,10,11	groenten Gyoza's (4st)	8.5
6,7,10,12	warme huysgemaakte grillworst   balsamico	9.5
	<b>Borrelplank</b>	19.5
	Huysgemaakte grillworst   broodje   aioli   bitterballen   crispy chicken   seranoham   gemarineerde olijven   boeren belegen kaas	

## WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks

1.25 p.st

1,6,7,10	kaastengels ✓	
1,6,7,10	ambachtelijke rundvlees bitterballen (volgens eigen receptuur)	
1,6	mini truffelkroket ✓	
1,2,6	krokante gamba	
1,6,9,10	mini frikandel	
1,6,9	vegan bitterballen ✗	

puur, passie en beleving

# Voorgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

1,7	<b>Broodplankje</b> Broodplankje   zwarte knoflook boter   harissa olie   Maldon zout ✓	7.5
	<b>Gemarineerde olijven</b> ✗	5
1,7	<b>Knoflook-kaas flatbread</b> Italiaans flatbread   gesmolten kaas   knoflookolie ✓	7.5
14	<b>Irish Gold oester</b> per stuk	3.5
4	<b>Kaviaar baeri</b> (10gr)	25
1,3,4,7	<b>Blini</b> vanaf 2 stuks zalm tataki   crème fraîche	2.5 p.s.

## VOORGERECHTEN

1,3,4,7,10,12	<b>Steak tartaar</b>	16.5
	rundercrème   desem krokantje   balsamico parels   pittige cornichons van <b>Jonnie Boer &amp; Kesbeke</b>	
7	<b>Carpaccio van Noord-Hollands rund</b>	16
	truffelmayonaise   rucola   zongedroogde tomaat   rucola   Parmezaanse kaas	
3,4,6,7	<b>Snoekbaars</b>	15
	koud gerookt   sambai crème   yuzu en soja parels   limoenblad olie   kombu   crostini	
1,2,6,7	<b>Gamba pannetje</b>	16
	pittige knoflook-bali saus   prei   aioli   Turks broodje	
7,8	<b>Burrata</b> ✓	14.5
	BBQ biet   balsamico   baby spinazie   rucola   groene pesto   pecan   blauwe bes	
1,6,10	<b>Koningsboleet</b> ✓	14
	pastinaakcrème   crumble van eekhoortjesbrood   truffelcrème   bundelzwam   oesterzwam   peterselie spongecake (vegan mogelijk)	

## SOEPEN

6,9	<b>Pomodorigoep</b> ✗	7.5
	room   basilicum	
	<b>Soep van het moment</b>	8.5
	(wisselende seizoenssoep)	

puur, passie en beleving

# Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Zin in een bakje Huysgemaakte compote? Vraag onze bediening en wij serveren het graag!

## UIT DE STAL

Al ons vlees wordt zorgvuldig bereid en is uitgezocht door onze Huyslager.

### Chef's special

dagprijs

vraag naar onze wisselende special

3,6,7,9,12 **Kogelbiefstuk** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 29.5

200 gram | pastinaakcrème | wortel | rodewijn saus | gratin | medium rare gebakken

1,3,6,7,9,10,12 **Maiskip rouleau** 27

gremolata | polenta | truffelcrème | Parmezaan beignet | salie jus | krokantje van pancetta | asperge

1,3,6,7,9,12 **Gekonfijte eendenbout** 28

bitterbal van eend | laurier jus | wortel

1,3,7,11,12,13 **Huysgemaakte Beef Burger** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 24

geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | augurk | Beemster kaas | uienchutney | Huysgemaakte saus

*(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)*

Lees meer over ons huys gerijpte vlees op de laatste pagina!

### GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

**Verse friet** met mayonaise 5

7 **Zoete aardappelfriet** met truffelmayonaise 7

supplement: Parmezaanse kaas 2.5

**Gebakken aardappels** 5

**Wisselende salade** dagprijs

1,3,4,6,7,10,11 **Caesarsalade** 9.5

supplement: kip uit de smoker 4.5

**Seizoensgroenten** ✓ 5

puur, passie en beleving

# Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

## FRUITS DE MER 69.5

Een luxe etagère met vis, schaal en schelpdieren. Geserveerd vanaf 2 personen. Inclusief een broodplankje, verse friet en salade.

Op reservering  
(36 uur van te voren)

## UIT HET WATER

1,4,6,7,11 **Zalm op eikenhout uit de houtskooloven** 28.5

miso crème | wortel-komkommer salade | tahin | gochujang lak

1,3,6,7,9 **Heilbot** 27.5

ndjua saus | polenta | aubergine crème | gesmoorde prei | pancetta

**Catch of the day** (dagprijs)

wisselende vis van het seizoen

## UIT DE TUIN

1,6,8 **Paddenstoelen stoof**  21

rode curry | limoenblad | kastanjechampignon | oesterzwam | shii-take | gerookte amandel | naan | rode ui

6,8,10 **Barbeque broccoli**  21

broccoli hart | macadamia | kokos boemboe saus | shii-take | basilicumcrème | krokante quinoa

1,6,12 **Vegan meatless burger**  21

geserveerd met verse friet | sla | tomaat | Huysgemaakte saus | zoetzuur | uienchutney  
*(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)*

6,7,12 **Gnocchi**  24

geroosterde pompoen | macadamia | Parmezaan | salieschuim | balsamico

## MAALTIJDSALADES

7,8,12 **Burrata salade**  19.5

BBQ biet | balsamico | baby spinazie | rucola | groene pesto | pecan | blauwe bes | vijgen

1,3,4,6,7,10,11

### Caesarsalade

romaine sla | croutons | parmezaan | eitje | bacon | rode ui klein:

9.5

groot:

17.5

supplement: kip uit de smoker

4.5

puur, passie en beleving

# Kindergerechten

(vanaf 10.30 tot 16.00 uur te bestellen)

## BROODJES ✓

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 1,7 | boerenlandbrood   keuze uit aardbeienjam - jonge kaas | 5 |
| 1,7 | <b>Panini</b> kaas ✓ of ham-kaas   ketchup            | 6 |

---

# Kindergerechten

(vanaf 10.30 tot 21.00 uur te bestellen)

## VOORGERECHTJE

- |   |                            |     |
|---|----------------------------|-----|
| 9 | <b>Kopje tomatensoep</b> ✗ | 5.5 |
|---|----------------------------|-----|

## HOOFDGERECHTJES

- |        |  |      |
|--------|--|------|
| 7      | <b>Gnocchi</b> ✓<br>pesto   Parmezaanse kaas   tomaat   rucola   | 12   |
| 4      | <b>Op de huid gebakken zalm</b><br>frietje   groenten            | 14.5 |
| 9,12   | <b>Kogelbiefstuk</b><br>100 gram   groenten   frietje            | 15.5 |
| 1,7,11 | <b>Hamburger</b><br>runderburger   frietje   sla   tomaat   kaas | 14.5 |
| 1,3,7  | <b>American Pancakes</b> ✓<br>stroop   poedersuiker   jam        | 9    |

## DESSERT

- |     |   |   |
|-----|---|---|
| 6,7 | <b>Bolletjes ijs</b> ✓<br>keuze uit vanille   aardbei   chocolade   mandarijn | 3 |
| 7   | slagroom  | 1 |

---

puur, passie en beleving

# Desserts

(vanaf 10.30 uur te bestellen)

1,3,6,7,8	<b>Mandarijn</b> ✓ Mandarijn sorbet   speculaas   pompoen   chocolade	7.5
1,6,8	<b>Peer</b> ✓ gepocheerde peer   karamelsaus   praline   vanille crème	7.5
1,3,7,8	<b>Pecan taartje</b> ✓ appelroom   notencrumble	7.5
1,3,7	<b>Sticky honey cake</b> ✓ beurre noisette   sinaasappel   crème fraîche	7.5
1,3,6,7,8	<b>Chocolade</b> ✓ chocolade mousse   praline   crumble	7.5

12	<b>Scroppino</b> ✓ citroenijs   cava   wodka	9
	<b>Friandises</b> ✓ Huysgemaakte zoetigheden	9.5
6,7	<b>Slagroom truffels</b> Huysgemaakt per stuk	2

Tip

Limoncello	4.5
Pornstar Martini	12.5
Espresso Martini	10.5
Castricumse Duindoorn likeur van Kings Dune	4.5

Al onze desserts worden gemaakt door onze Huyspattisier.

puur, passie en beleving

# Cocktails

Kom in de Ruitershuys mood met onze cocktails.

## RUITERSHUYS COCKTAILS

**Tropical Mango (v)** 10.5  
Absolut wodka | mango | honing | limoen

**Old Fashioned** 9.5  
Bulleit 95 rye | suikerwater | Angostura bitter

**Mojito (v)** 10.5  
Havana Club | limoen | suikerwater | munt | bruiswater

**Pornstar Martini (v)** 12.5  
Absolut vanille wodka | passievrucht | vanillesiroop | aquafaba | limoen

**Espresso Martini** 10.5  
Absolut wodka | Kahlua | suikerwater | espresso

**Whiskey sour** 9.5  
Markersmark whiskey | citroen sap | aquafaba | Angostura bitter

**Amaretto sour** 9.5  
Disaronno amaretto | citroen sap | aquafaba | Angostura bitter

**Aperol Spritz** 8.5  
Aperol | cava | soda water

**Limoncello spritz** 8.5  
Limoncello | cava | soda water

## GIN & TONIC'S

**Gordon's Dry Gin & Tonic** 9  
Gordon's dry gin | fever tree Indian tonic

**Pink gin & tonic** 9.5  
Gordon's pink | fever tree raspberry & rhubarb

**Hendricks gin & tonic** 11  
Hendricks gin | fever tree elderflower tonic

**Seedlip grove (non alcoholic) gin & tonic** 9.5  
Seedlip grove | fever tree Indian tonic

Heeft u allergieën? Laat het ons weten.

(v) voor €7.5 serveren wij deze cocktails ook virgin.

puur, passie en beleving

# Wijnen

## WITTE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombard</b> geurig   fruitig en fris   soepel   Languedoc, Frankrijk	5.25	22.5
<b>Camel &amp; Joseph Chardonnay</b> zacht en fris   tropisch fruit   lichte vanille accenten   houtlagering van een paar maanden   Languedoc, Frankrijk	7	32.5
<b>Mount Riley Sauvignon Blanc</b> grassige tonen   aroma's van meloen en citrusfruit   intens   zeer lange afdronk   Marlborough, Nieuw Zeeland	6,75	30.5
<b>Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio</b> klassiek Italië   moderne Nieuw Zeelandse twist   elegant   vol   lichtkruidig   Venetië, Italië	6,75	30.5
<b>Nius Verdejo</b> citrus en gras in de neus   vol fruit   persistente afdronk met lichte bitter   Rueda, Spanje	7	32.5
<b>Wijngoed Thorn Auxerrois 2021</b> Nederlandse wijn   appel en peer   fris en sappig met volle afdronk   Limburg, Nederland		36
<b>Bogle Chardonnay</b> vol en romig   getoast eikenhout   rijk en complex   biologisch   Californië		49
<b>Domaine de Foncastel Picoul de Pinet</b> fris en strak   ideaal met zeevruchten   Languedoc, Zuid-Frankrijk		39
<b>Weingut Seher Platt 28 Gruner Veltliner 2020</b> fruitig en kruidig   peper in de neus   aroma's van grapefruit en appel   frisse en mineraalachtige afdronk   Weinviertel, Oostenrijk		35
<b>Domaine Moreau - Naudet Chablis 2019</b> rijp fruit   vol   frisse afdronk   Chablis, Frankrijk		61
<b>Domaine Dujardin Meursault Blanc</b> hout gelagerd   vol lindebloesem   aroma's van boter en amandelen   Bourgogne (Meursault), Frankrijk		150

## MOUSSEREND

	GLAS	FLES
<b>Cava Giro Ribot Brut</b> fluweelzacht en romig   Penedès, Spanje	7.5	39
<b>Sauvion Cremant de Loire Brut</b> aroma's van perzik   fruitig Loire, Frankrijk		41
<b>Barnaut Champagne Blanc de Blancs Brut 'Eclats de Chardonnay'</b> vol en krachtig   Champagne, Frankrijk		63
<b>Veuve Clicquot</b> fruitig   brioche en vanille   Champagne, Frankrijk	0.37cl 0.75cl	45 90

puur, passie en beleving

# Wijnen

## RODE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon</b> kruidig en sappig   aroma van laurier en bramen   soepel   Languedoc, Frankrijk	5.25	22.5
<b>Il Faggio Montepulciano d'Abruzzo</b> Toscaanse zon   Koffie en zwart fruit   chocolade   Abruzzo, Italië	6	29.5
<b>Weingut Geil Spatburgunder Trocken</b> kersen, bessen met aardse tonen   pinot noir op zijn Duits   verfijnde tannines   Rheinhessen, Duitsland	8	41
<b>Allenico Primitivo Salento</b> aroma's van kersen en pruimen   elegant   lichte vanilletoon   krachtig   vleugje peper in de lange afdronk   Puglia, Italië	7.25	32.5
<b>Bodegas Bleda Pinodonce Black</b> volle romige wijn   5 maanden eikenhout lagering   krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot   Jumilla, Spanje	8.25	41
<b>Kaiken Malbec Reserva</b> aroma's van pruimen en tabak   kruidig en krachtig   fruitig met vleugje vanille   Mendoza, Argentinië		36.5
<b>McManis Zinfandel</b> soepel en zacht   rijpe rode bessen en aardbeien   gekarameliseerde suiker en eikenhout   zachte afdronk   Californië, Verenigde Staten		43.5
<b>McManis Cabernet Sauvignon</b> zwoel en verleidelijk   cassis fruit   tonen van vanille door lagering op eikenhout   Californië, Verenigde Staten		43.5
<b>Marques de Vargas Rioja Reserva</b> complex rijp fruit   zwarte bessen, pruimen en vleugje vanille   lange afdronk   klassieke Rioja   Rioja, Spanje		60
<b>Luigi Pira Barolo Serralunga 2018</b> stevig   zachte tannine   rood fruit   aards & vanille   Piemonte, Italië		126

## ROSE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Rose Grenache - Cinsault</b> heerlijke tonen van framboos en aardbei   sappig en fruitig   frisse afdronk   Languedoc, Frankrijk	5.25	22.5
<b>Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rose</b> prachtige zalm kleur   bloemig en grapefruit   elegant   frisse afdronk   Languedoc, Frankrijk	7.5	39
<b>Fleur de l'Amaurigue Rose</b> prachtige bleek roze kleur   hinten van grapefruit en aardbei ondersteund door een zachte kruidigheid   fris droog   Provence, Frankrijk		46
<b>Barone Ricasoli Albia Rose</b> zacht en open   aroma's van aardbeien, bessen en een vleugje kruidigheid   Toscane, Italië		49

**Alcoholvrij?** Vraag naar de mogelijkheden.

puur, passie en beleving

# Dranken

## KOFFIE, THEE EN CHOCOLADE

Koffie	3.5
Cappuccino	3.7
Espresso	3.2
Espresso Macchiato	3.5
Dubbele espresso	4.2
Koffie verkeerd	3.75
Latte Macchiato	4
Chai Latte	4.2
Flat white	3.75
Iced koffie karamel   dubbele espresso   ijs   keuze uit koe- of havermelk	6
Thee van Frank & Paul Groene thee, rooibos thee, earl grey thee, english breakfast thee, bosvruchten thee	3.5
Verse muntthee	4
Gemberthee citroen of sinaasappel	4
De enige èchte warme Chocomel	4

## Huysgemaakte taart

Slagroom	1
(vraag naar ons assortiment)	vanaf 5

## KOUD

Coca-Cola - Coca-Cola zero	3.7
Rivella	3.7
Tomarchio Organic Mandarino 0.275l	4
Ruiterhuys plat 0,35L   0,70L	2   4
Ruiterhuys bruis 0,35L   0,70L	2   4
Fristi	3
De enige èchte koude Chocomel	3
Biologische melk of karnemelk	2.5
Glas of Karaf limonade	2   5
Tomatensap	3
<b>Fever Tree</b>	4
Lemon tonic - Ginger ale - Ginger beer - Indian tonic - Elderflower tonic	

## SPECIALS

Irish coffee <i>the original</i> Jameson	9
Italian coffee Disarrono	9
Spanish coffee Tia Maria	9
Jamaican coffee bruine rum	9
Kiss of Fire Cointreau en Tia Maria	9
Rum	4

## HOMEMADE



### Lemon Tea

munt | sinaasappel | citroen

4.2

### Elderflower lemonade

met of zonder prik | munt | citroen

4

### Peach Tea

rooibos | perzik | sinaasappel | citroen

4.2

### Smoothies

keuze uit Minty Green | Mango-Passievrucht |  
Bosvruchten

5.95

### Verse sinaasappelsap

4.5

puur, passie en beleving

# Dranken

## BIEREN

### Van de tap

Hertog Jan 5.1%	3.75
Victoria Blond 8.5%	6
Tripel Karmeliet 8%	6
Ruiterhuys Koetsiersbier 5.7%	4.6
Franziskaner 5.2% 0.3l	6
Franziskaner 5.2% 0.5l	9.5
Brouwerij 't IJ IJwit 6.5%	6
Seizoensbier wisselend %	
Goose Island 5.9%	6.5
Kauwe Zeedamp 6.3%	6.5
Egmondse Tripel 8.5%	6.5

### Uit de fles

Hertog Jan 0.0%	3.75
Hoegaarden Radler 0.0%	3.75
Leffe Blond 0.0%	5.5
Liefmans 3.8%	4.5
Brouwerij 't IJ Vrijwit 0.5%	5.5
Franziskaner 0.5%	6

## PORT|DESSERTWIJN

Valdouro port wit - ruby - tawny	6.5
Sherry Pedro Ximinez	7.5

## WHISKY

Jameson Irish whiskey	4
Johhnie Walker Red Label	5
Chivas Regal 12 years	5
Glenfiddich 12 years single malt	7
Dalwhinnie 15 yrs single malt	7
Lagavulin single malt 16 years	12

## BOURBON

Jack Daniels	4
Makers Mark	4.5
Bulleit Rye	4.5

## RUM

Bacardi Carta Blanca	4
Goslings Black Seal	4.5
Union Queen pineapple and spice	4.5
Diplomatico Reserva Exclusiva	6.5

## LIKEUREN

Frangelico - Amaretto - Tia Maria - Kahlua - Grand Marnier - Cointreau - Sambuca - Bailey's - Licor 43 - D.O.M Benedictine	4.5
--	-----

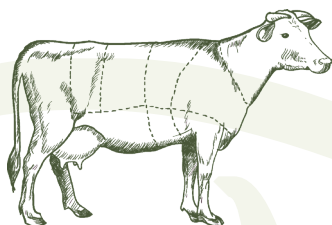
## NEDERLANDS GEDISTILLEERD

Bols Jonge of Oude	4.5
Bols Corenwyn 2 jaar	4.5
Hoppe Vieux	4.5
Coerbergh Bessenjenever	4.5
Zwarte kip advocaat	4.5
Jägermeister	4.5

## CONGAC|CALVADOS

Hennesy V.S.	6.5
Remy Martin VSOP	7
Calvados Busnel trois	6

## DRY AGING

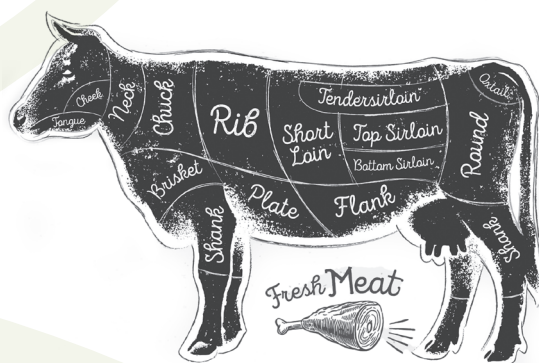


Sinds kort hebben wij twee geweldige rijpingskasten staan om ons eigen dry aged vlees te maken. Op deze manier houden wij, samen met onze huyslager Erwin, controle over de afkomst en kwaliteit van onze meest speciale stukken vlees.

Dry aging is een proces waarbij het vlees minimaal 21 dagen, maar vaak langer, in een speciale kast of cel worden gerijpt aan de lucht. In zo'n rijpingskast wordt de luchtvochtigheid en het klimaat beheerst tot resp. 85% en een temperatuur tussen de 0 en 4 graden celcius. Aan de buitenkant ontstaat een harde droge korst, die voorkomt dat bacteriën het vlees binnendringen. Door die harde korst verdampt het vocht als het ware in het vlees, waardoor het vlees geconcentreerder wordt en een intensere smaak krijgt. Tot slot breekt het proces van droogrijpen spierweefsel langzaam af, waardoor het vlees malser wordt. Zeker als je mooi gemarmerd vlees gebruikt. Droog rijpen heeft dus invloed op smaak én op de textuur.

Hoe lang moet je dat dan doen?

Dat hangt ervan af. Als je het vlees langer dan 4 weken rijpt, verandert de smaak en textuur met de dag. Het rijpingsproces creëert zwarte korst, wat niet per se meteen heel erg uitnodigt. Maar snijd je die harde korst er af, dan komt er botermals vlees tevoorschijn met een intense, geconcentreerde smaak. Na 8 weken is die smaak zo intens, dat het haast nootachtig is. In een 'normale' rijpingskast is 120 dagen rijpen wel de max. Het vlees is geconcentreerder, maar na langer rijpen ook iets minder sappig. Meer bite, om zo maar te zeggen. Daar zijn zeker liefhebbers voor, maar zoals bij alles, kunnen smaken verschillen. Vraag de bediening naar het huidige aanbod van dry aged vlees.



ALLERGENENKAART  
ALLERGENKARTE  
ALLERGEN MENU  
DOWNLOAD MENU  
MENÜ HERUNTERLADEN

*puur, passie en beleving*