

Lunchkaart (vanaf 10.³⁰ tot 16.⁰⁰ uur te bestellen)

Lunchgerechten :

Onze broodjes: (keuze uit bruin of wit boerenland brood)

- Jonge of oude boeren Beemsterkaas 5,75
- Broodje hete kip, spies van gegrilde kippendijen Piri Piri met ijsbergsla en knoflookdip 7,50
- Carpaccio licht gerookt, met pesto-mayonaise, oude kaas en pijnboompitten 9,75
- Broodje boeren brie, gevulde bol met roombrie, kruiden en zongedroogde tomaat 6,50
- BLT Club sandwich op boerentost met bacon, gerookte kip, sla, komkommer en tomaat 9,50
- Broodje ossenworst met uitjes ingelegd zoet/zuur en mosterd 8,50
- Lauwwarme geitenkaas van "de Klompenhoeven" met appel, rucola, walnoot en rode ui 7,50
- Gerookte zalm met rode ui, kaperappeltjes, kruidenmayonaise en een gekookt eitje 10,50

Broodje kroket

- Groentekroketten (2 stuks) met mosterd, salade en zoetzuur 7,50
- Draadjesvleeskroketten van Holtkamp (2 stuks) met mosterd, salade en zoetzuur 8,50
- Garnalenkroketten (2 stuks) Noorse garnalen met cocktailsaus en salade 8,50

Eiergerechten :

- Uitsmijter Naturel 6,50
- Supplementen: Extra ham, kaas of spek 0,75 per supplement

Tosti's geserveerd op een bruine of witte flaguette:

- Met jonge- of oude Beemster kaas 5,50
- Met ham en kaas 5,75
- Met mozzarella, tomaat en groene pesto 6,50
- Met serranoham, vijgenjam en Manchegokaas 6,50

Onze lunchspecials :

Ruiterhuys 12 - uurtje 9,75

Klein glaasje pomodoritomatensoep, mini Black Angus rundvleeskroketje, club sandwich met parmaham Manchegokaas en vijgenjam en een mini tomatenwrap met kip en bacon

Broodje Ruiterhuys 10,50

Gewokte ossenhaaspuntjes met sesam-woksaus, champignons, taugé, bosui, ijsbergsla en knoflookaioli (ook met vegetarische kip, van de vegetarische slager te bestellen)

De lunchproeverij 11,95 p.p.

De favoriete lunch van onze gasten met diverse soorten kaas, vis- en vleeswaren, een klein soepje, kroketje en boerenland brood. Deze etagère is vanaf 2 personen te bestellen.

* extra brood 1,50

gewoon gastrij genieten

Lunchkaart (vanaf 10.³⁰ tot 16.⁰⁰ uur te bestellen)

Huisgemaakte soepen

Pomodori-tomatensoep met zure room en basilicumolie	5,50
Rijkelijk gevulde uiensoep gegratineerd met oude kaas	5,50
Soep van de maand	5,50

Maaltijdsalades geserveerd met bruin of wit boerenbrood

Salade Geitenkaas

Salade met lauwwarme geitenkaasjes omwikkeld met noten, appelbalsamicostroop, rode ui, dungsnesden rode biet en rucola	13,50
--	-------

Salade carpaccio

Salade met dungsnesden lichtgerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pesto-mayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes	13,50
--	-------

Warme lunchgerechten:

Geserveerd met frites en salade of wit of bruin boerenbrood naar keuze

Saté van de haas (220 gr.)

Gemarineerde varkenshaas met huisgemaakte satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes	18,50
--	-------

Blonde d' Aquitaine Steak

Botermalse diamanthaas uit de Mibrasa houtskooloven met gebakken uien, champignons en spekjes en geserveerd met pepersaus	21,50
---	-------

Grilled Black Angus burger

Rosé gebakken, huisgemaakte malse runderburger op een houtskool broodje met bacon, cheddarkaas, kropsla, augurk en tomaat	16,50
---	-------

Kabeljauw

Op de huid krokant gebakken kabeljauw met Zaanse mosterdsaus	19,50
--	-------

Cannelloni (Vegetarisch)

Gevuld met spinazie, ricotta, roomkaas en overgoten met tomatensaus en kaas	18,50
---	-------