

Het Ruitershuys

Waarde Gast,

Van harte welkom in onze gasterij "Het Ruitershuys".

Wij zijn trots dat u heeft gekozen om bij ons te gast te zijn.
Samen met ons team zullen wij er alles aan doen om uw verblijf bij ons zo aangenaam mogelijk te maken.

Mochten er vragen of speciale wensen zijn, laat u ons dit weten zodat wij u zo goed mogelijk kunnen helpen. Vindt u het leuk of interessant om in onze keuken te kijken dan bent u van harte welkom.

Wij wensen u een heel erg fijn verblijf en smakelijk eten.

Frank en Nikki

Bent u iets vergeten?

Wij hebben voor u leesbrillen, kindervoeding, luiers en zonnebrandcrème.

gewoon gastrij genieten

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 10,75

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, dungseden rode biet en rucola	13,50
--	-------

Salade carpaccio

Salade met dungseden 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 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
---	-------

Kinderkaart (vanaf 10.³⁰ uur te bestellen)

Broodjes

Broodje chocopasta of aardbeienjam 2,25

Voorgerechten

Verse fruitspies 5,50

Tomatensoep 4,50

Ham met Meloen 6,50

Puntzak friet met mayonaise en ketchup : 3,75

Kindermenu's

menu's worden geserveerd met friet, appelmousse en koude sausjes:

Kipnuggets 6,75

Kroket 6,75

Kaassoufflé 6,75

Frikadel 6,75

Groentekroket 6,75

Broodje hamburger 8,50

Stokje varkenshaas saté 9,50

Huisgemaakte Pizza (small of large) 5,25 / 10,50

Met verse tomaat, mozzarella, pesto en geraspte kaas

Spaghetti 8,50

Met vegetarische tomatensaus en geraspte jonge kaas

American pancakes 7,50

Drie vers gebakken pancakes met siroop, poedersuiker en aardbeien jam

IJsjes

Dynamietstaaf ! 6,50

Explosief kinderijsje met knettersuiker-ijs, chocolade en veel meer lekkers, wie durft?

Kinderijsje 5,50

2 bolletjes ijs met slagroom. Keuze uit:

Aardbeien, chocolade, vanille, knettersuiker of smurven -ijs

Voorgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Ambachtelijk boerenbroodje met dippers (eerste plankje is van het huis)	4,50
Gamba's In tempura gefrituurde gamba's met kerriemayonaise, soja en meloen bolletjes en een sesam-maanzaad kletskep	10,50
Oosterse Tonijn Op drie manieren bereide tonijn, gegrild, sashimi en carpaccio met een oosters tintje	11,75
Huisgerookte zalm Op eikenhout gerookte zalmtartaar, lolly van zalmousse geserveerd met crème fraiche en man-go, toast en een kwarteleitje	10,50
Asian beef Dungesneden Oosterse Beef teriyaki met sesam, komkommer, bosui, boksoi en oosterse dressing	11,50
Indian chicken Grofgeplukte pull chicken "Indian" style met currydipper en huisgemaakt naanbrood	9,50
Carpaccio Dungesneden lichtgerookte carpaccio met oude kaas, huisgemaakte pesto-mayonaise, pijnboompitten, rucola en zongedroogde tomaatjes	10,50
Proeverij van Geitenkaas Klein kroketje van geitenkaas en appel, geitenkaas lauwwarm omwikkeld met nootjes en salade met geitenkaas, rode biet, rucola en walnoot	9,50
Gegratineerde champignon's Heerlijke kruidige knoflookchampignons gegratineerd met oude kaas en boerentost	8,50
Bruchetta's Olijvenbruchetta's met Puy-linzen, gegrilde courgette, mini pruimtomaten, feta en frisse dressing van balsamico en chillipeper	7,50
Voorgerechten proeverij Laat u verrassen door een selectie van onze voorgerechten	13,50
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

gewoon gastrij genieten

Hoofdgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Vleesgerechten

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur

Black Angus burger	16,50
Rosé gebakken, huisgemaakte malse runderburger op een houtskoolbroodje met bacon, cheddarkaas, kropsla, augurk en tomaat	
Saté van de haas (220 gr.)	18,50
Gemarineerde varkenshaas met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes en huisgemaakte Kartoffelsalade volgens Oma's recept	
GoldenRibs	18,50
Heerlijke malse spareribs uit eigen keuken met een saus van goudbes en abrikoos uiteraard uit onze Mibrasa houtskooloven	
Blonde d' Aquitaine Steak	21,50
Botermalse diamanthaas uit de Mibrasa houtskooloven met gebakken uien, champignons geserveerd met pepersaus	
Parelhoender rollade	18,50
Rollade van gevulde parelhoender omwikkeld met spek met krokant uitgebakken polenta en rode portjus	
Herten biefstuk	20,50
Malse herten biefstuk met gebakken kastanjechampignons en jus van truffel	
New York strip (250 gr.)	24,50
Van het bot gesneden gegrilde steak geserveerd met Stroganoffsaus en een gepofte aardappel	
Toscaanse varkenshaasmedaillons	19,50
Gevuld met chorizo, Manchegokaas, salie, zwarte olijf en geserveerd met rode portsaus	

* extra bij te bestellen

Gebakken aardappelen € 3,50 of frisse groene salade € 3,50

Hoofdgerechten (vanaf 17.⁰⁰ uur te bestellen)

Visgerechten

Thaise viscurry	17,50
Rijkelijk gevulde pittige viscurry met zalm, gamba's, Thais viskoekje en witte rijst	
Kabeljauw	18,50
Op de huid krokantgebakken kabeljauw met een spinazie-stamppotje, uitgebakken pancetta en Zaanse mosterdsaus	
Gebakken zeebaars	17,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met kreeftensaus, rivierkreeftenstaartjes en zeekraal	

Vegetarische gerechten

Bergens Blonde Kaasfondue	20,50
Noord Hollandse boeren brie met Kennemer duinkruid geserveerd met druiven, kletsenbrot, boerenlandbrood en een tomaat en groenten spies	
Vegetarische saté	18,50
Spiesjes van vegetarische kipsaté op basis van soja met satésaus, gebakken uitjes, atjar, cassavechips en huisgemaakte Kartoffelsalade volgens Oma's recept	
Gepaneerde preikroketjes	17,50
Huisgemaakte krokante kroketjes van prei, appel en oude kaas, gepofte aardappel uit onze Mibrasa houtskooloven en pittige waterkerssaus	
Cannelloni	18,50
Gevuld met spinazie, ricotta, roomkaas en overgoten met tomatensaus, parmezaanse kaas, olijven en rucola	
Noord Afrikaanse Tajine (veganistisch)	18,50
Stoofpotje van zoete aardappel, pompoen, groenten, huisgemaakte kikkererwten balletjes en ras el hanout kruiden	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en seizoensgarnituur.

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/tafel te voldoen. Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

gewoon gastrij genieten

Dessertkaart

Desserts

Ice Fondue (vanaf 2 personen)

IJskoud, mysterieus en zeer lekker.

Met -196 graden uw eigen bonbons maken met vers fruit, chocolade en slagroom

1e en 2e persoon

10,50 p.p.

3e, 4e en 5e persoon

7,50 p.p.

Flensjes

7,50

Huisgemaakte flensjes gevuld met witte- chocolademousse, warme sinaasappelsaus en natuurlijk een bol vanille-ijs

Stout broodje!

7,50

Gegrild croissantje gevuld met chocolade, marsepein en abrikoos en geserveerd met mascarpone-ijs

Crème brûlée

7,50

Huisgemaakte crème brûlée van witte- chocolade en framboos ijs

Choco-loco

7,50

Warm lopend chocolade taartje met gezouten karamelsaus en walnootijs

Scroppino

8,50

Klassiek Italiaans ijsdrankje met prosecco, limoncello, merengue en citroenijs

Dessert proeverij

9,50

Toch nog geen keuze kunnen maken?

Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden

Kaasplateau Ruitershuys

12,00

5 soorten heerlijke ambachtelijke boerenkazen uitgezocht door onze

Maître Fromager René Koelman van kaashuis Bourgondisch Lifestyle uit Beverwijk.

(Heerlijk met een glaasje rode port 3,00)

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/tafel te voldoen. Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

gewoon gastvrij genieten

Borrelkaart

Borrelgarnituur "Koude hapjes"

Schaaltje huisgemarineerde knoflookolijven 4,00

Ambachtelijk boerenbroodje met dippers 4,50

Plankje kaas 8,50

Combinatie van oude en jonge Beemster kaas met mosterd en zoetzuur

Plankje worst 8,50

Osseworst, leverworst en huisgemaakte grillworst

Vegetarisch plankje, diverse smaken 9,75

Met diverse dippers, crostini's, olijven, gefrituurde groente en gepaneerde mozzarellabolletjes

Bruchetta's 12,00

Rijkelijk belegde bruchetta's met Serranoham, carpaccio, gerookte zalm, Coppa Di Parma en olijven

Borrelgarnituur "Warme hapjes"

Portie kaas stengels met chilisaus (8 stuks) 8,00

Portie vegetarische Oosterse loempia's en samosa met chilisaus (8 stuks) 8,00

Bitterballen 8,00

Amsterdamse rundvleesbitterballen portie (8 stuks) met mosterd en zoetzuur

Portie luxe bittergarnituur gemengd 9,50

(2 kaasstengels, 2 bitterballen, 2 kipnuggets, 2 mini frikadel en 2 gehaktballetjes)

Hollandse garnalenkroketjes 8,00

Met cocktailsaus (4 stuks)

Nacho's uit de oven 8,50

Met gesmolten kaas, jalapenopeper, zure room en guacamole

Gehakt balletjes 8,00

Pikante huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus gratineerd met kaas

Gamba's 8,50

In tempura gefrituurde gamba's met kerriemayonaise en chilidipper

Dranken

FRISDRANKEN

Coca-Cola		2,20
Coca-Cola light		2,20
Fanta sinas		2,20
Sprite		2,20
Fanta cassis		2,20
Rivella		2,30
Bitter lemon		2,20
Tonic		2,20
IceTea Green (non-sparkling)		2,20
Chaudfontaine still of sparkling		2,20
Spa blauw	75 cl.	4,50
Spa rood	75 cl.	4,50
Fristi		2,20
Chocomel		2,20
Melk of Karnemelk		2,00
Limonade		1,50
Kan limonade		4,25

ZOMERTOPPERS

Bella Italia (0% alcohol) 5,50
een fles met vlierbessenbloesemsiroop uit Italië, water, citroen en verse munt, huisgemaakt.

Tinto de verano 3,50 *

BIEREN VAN DE TAP

Hertog-Jan	25 cl.	2,55
Hertog-Jan	50 cl.	4,50
Hertog-Jan Weizener	25 cl.	3,75 *
Hertog-Jan Bokbier	25 cl.	3,75 *
Lefte Blond		3,75
Lefte Dubbel		3,75
Texels Skuumkoppe		3,75
Texels Bokbier		3,75 *

BIEREN UIT DE FLES

Amstel Radler		3,50
Amstel Radler 0%		3,50
Amstel 0.0		2,50
Liefmans		3,50
Duvel		4,00
Sancti Adelberti (Egmonds Abdijsbier)		3,95

SAPJES

Appel-perensap	2,75
Appel-vlierbessensap	3,00
Tomatensap	2,30
Verse jus d'orange	3,00

Vers fruit smoothie 5,00

GEDISTILLEERD

Jonge jenever	3,00
Oude jenever	3,00
Berenburger	3,00
Jägermeister	3,00
Vieux	3,00
Citroenbrandewijn	3,00
Korenwijn	3,00

SHERRY

Pedro Ximinez (8 jaar)	5,50
Sherry (medium)	4,50
Sherry (droog)	4,50

PORT

Rode port (old tawny)	3,50
Witte port (fine white port)	3,50

DIGESTIEF

Calvados	4,50
Remy Martin	5,50
Grappa Pinot Grigio	4,50

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Bacardi - wit	3,75
Bacardi - lemon	3,75
Bacardi - black	3,75
Smirnoff vodka	3,50
Campari	3,50
Coerbergh	3,00
Advocaat	2,75
Martini - wit	3,00
Martini - rood	3,00

WHISKY

Jack Daniel's	4,00
Dimple	6,00
Jameson	4,50
Chivas	7,50

* Seizoensgebonden

Dranken

KOFFIE en THEE

Koffie	2,20
Cappuccino	2,50
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,50
Dubbele espresso	4,40
Koffie verkeerd	2,50
Latte Macchiato	2,75

Alle koffie's zijn décafé te bestellen.

Ook met een smaakje te bestellen + 0,50
(vanille, amaretto, kaneel, caramel)

Thee	2,20
Verse muntthee	2,75
Gemberthee	2,75

Warme chocomel met échte chocolade	2,50
Warme chocomel + slagroom	3,00

SPECIALE KOFFIES

Irish koffie whiskey	6,25
Italian koffie amaretto	6,25
Spanish koffie Tia Maria	6,25
Jamaican koffie bruine rum	6,25
Kiss of fire koffie - Tia Maria & Cointreau	6,25

KOFFIE TRAKTATIES

Koffie Ruitershuys	4,50
Cappuccino, siroop naar keuze, slagroom en gekarameliseerde nootjes.	

Ijskoffie	6,50
Koffie met 2 bolletjes vanille-ijs, slagroom en gekarameliseerde nootjes.	

Koffie Compleet	6,00
Slagroom en 3 zoete lekkernijen.	

GEBAK vanaf	3,00
Slagroom	0,50

Vraag onze medewerkers naar ons assortiment.

LIKEUREN

Frangelico	4,00
Amaretto	4,00
Tia Maria	4,00
Kahlua	4,00
Grand Marnier	4,00
Cointreau	4,00
Sambuca	4,00
Bailey's	4,00
Licor 43	4,00
Malibu	4,00
Stroopwafellikeur	4,00
Amarula	4,00
Castricums Koffielikeur	4,00

HUISWIJN

	glas	fles
Le petit pont "rouge"	4,00	19,50
Le petit pont "blanc"	4,00	19,50
Le petit pont "rosé"	4,00	19,50
Sonnentraum "zoet"	4,00	19,50
Prosecco	4,75	24,00
Kir Royal	6,00	
Dessertwijn	4,50	
Glühwein *	4,00	

Champagne Barnaut Grand Cru	45,00
Champagne Moët et Chandon	80,00

* Seizoensgebonden

Wij verzoeken u, om als groep niet apart af te rekenen, maar één gezamenlijke rekening per reservering/ tafel te voldoen.

Dit scheelt u én ons een hoop tijd!

Wilt u uw koffie of thee aankleden, dan hebben wij een etagère vol zoetigheden 6,00

gewoon gastvrij genieten

Wijnkaart

Witte wijn

Prijs per fles

Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio

22,25

Klassiek Italië met een moderne Nieuw Zeelandse twist door Kiwi wijnmaker Matt Johnson. Elegant en vol met een lichte kruidigheid.

De Kleine Schorre Schouwen-D@uiveland Auxerrois

33,50

Een Nederlandse topwijn! Van de druivensoort Auxerrois, welke lijkt op Pinot Blanc. De smaak is levendig, fris en licht appel, citris, iets van perzik en peer.

La Baume Sauvignon Blanc La Grande Olivette

18,50

Stuivende, frisse en levendige Sauvignon Blanc uit de omgeving van Béziers.

Villa Blanche Chardonnay

18,50

Deze wijn is niet zwaar maar zacht en fris. Tropisch fruit en een licht vanilleaccent door de paar maanden houtlagering brengt deze wijn zo fraai in balans.

Weingut Geil Riesling Trocken

24,25

Een rasechte Riesling, met klassieke edele zuren die absoluut niet agressief zijn. De wijn wordt gekenmerkt door wit fruit zoals perzik en citrus.

Rode wijn

Conte di Campiano Sangiovese

27,50

Mooi donkerrood van kleur, fris rood fruit in de smaak. Gemaakt van 100% Sangiovese druiven.

Domaine Pelaquie Cotes du Rhone

27,50

Klassieke Franse wijn. Uitbundige neus met tonen van rood en zwart fruit. Smaak is vol, krachtig & kruidig.

Bodegas Bleda Pinodoncel Black

28,00

Lekkere volle romige wijn met 5 maanden eikenhout lagering; krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot.

McManis Cabernet Sauvignon

37,00

Zwoel en verleidelijk. Heerlijk cassisfruit met tonen van vanille door de lagering op eikenhout.

Casa Silva Pinot Noir Reserva

37,00

Zwoel en verleidelijk. Krachtige en volle stijl Pinot Noir, pruimen en vanille, kaneel, licht gerijpt, smakelijk en een zachte rijpe finale.

Dessertwijn

Prijs per glas

Chais Reunis Graves Superieur Moelleux, Gironde, Frankrijk

3,95

Deze zoete witte wijn heeft een mooie goudgele kleur. In de neus zijn tonen van bloemen en rijp fruit herkenbaar. De smaak is volzoet en soepel met aroma's van honing en rozijnen en een mooie lange afdronk. Lekker bij zoete nagerechten en stevige kazen.

Bij bestelling van een fles wijn van de wijnkaart een fles spa blauw of rood gratis !

gewoon gastrij genieten