

---

# Het Ruiterhuys

---

Beste Gast,

Van harte welkom bij Het Ruiterhuys.

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 ons het 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

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

**VEGETARISCH** ♪ / **VEGANISTISCH** ♪

## **DRANKBELEID!**

Graag vragen wij uw begrip voor het volgende: mochten wij twijfel hebben over uw leeftijd i.v.m. strenge alcoholcontrole (18+), dan is het mogelijk dat wij om uw ID bewijs vragen.

## **BENT U IETS VERGETEN?**

Wij hebben voor u leesbrillen | kindervoeding | luiers | zonnebrandcrème

**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!**


---

puur, passie en eenvoud

# Lunchkaart

(vanaf 10.30uur tot 16.30uur)

## SOEPEN

<b>Pomodori tomatensoep</b> room 	7
<b>Soep van de maand</b> "wisselende seizoenssoep"	7
<b>Uiensoep</b> bladerdeeg dakje   oude kaas   blad peterselie (15 minuten gratineren) 	7

## BROODJES

(Keuze uit bruin of wit boerenlandbrood)

<b>Oude Beemsterkaas</b> salade   zoet/zuur   mosterd 	7
<b>Carpaccio</b> rucola   tomaat   oude kaas   pijnboompitten   pesto-mayonaise	11
<b>BLT Ceasar</b> kippendijen   1000 eilanden dressing   bacon   salade   tomaat   friet	12
<b>Pulled beef</b> kruiden rub   rode ui   salade   barbecuesaus   chipotle-mayonaise	11
<b>Broodje v.d. week</b> "wisselende weekspecial"	9
<b>12-Uurtje vis - vlees of vegetarisch</b>	11.5
Broodje carpaccio   broodje pastrami   rundvleeskroket   tomatensoepje	
Broodje garnalen salade   mousse van gerookte zalm   garnalenkroket   bisque	
Broodje met jackfruit   broodje met feta   draadjesvleeskroket   tomatensoepje 	
<b>Vegan hotdog reloaded</b> 	8.5
krokant broodje   gemarineerde bospeen   jack fruit   bbq saus   salade	
<b>Flamkuchen</b>	11
gerookte zalm   groene asperges   kruiden roomkaas   rode ui   kappertjes	


---

## EXTRA GEZOND! ZONDER TOEVOEGINGEN EN VEGANISTISCH!

<b>Acai bowl</b> soja yoghurt   huisgemaakte muesli reep   versfruit	8
<b>Broodje zoete aardappel spread</b> kikkererwten   quinoa   tomaat   avocado	9
<b>Groene smoothie</b> spinazie   boerenkool   banaan   jus de Orange   alkagreens	6

---

## RUITERHUY'S LUNCHTOPPERS

<b>Broodje "Ruiterhuys"</b> roergebakken biefstukpuntjes	12
champignons   taugé   bosui   sesam woksous   aioli   salade	
(Kan ook besteld worden met "kipstuckjes" van de Vegetarische Slager) 	
<b>Lunchproeverij</b> - v.a. 2 personen	13.5
spread van zoete aardappel   frisse salade   carpaccio   coppa di parma   serranoham   pastrami   gerookte zalm   geitenkaas met nootjes en honing   garnaaltjes met appel en crème fraîche   truffel kroketje   brie   buffelmozzarella	
Extra brood 2	

---

puur, passie en eenvoud

# Lunchkaart

(vanaf 10.30uur tot 16.30uur)

## TOSTI CORNER

(Keuze uit een bruine of witte flaguette)

<b>Classic</b> ham   jonge kaas	7
<b>Cheese</b> jong beleg - oude kaas ✓	7
<b>French</b> brie   vijgenjam   jambon d'Ardenne	8.5
<b>Italian</b> salami   mozzarella   pesto   Italiaanse kruiden	8.5

<b>BIOLOGISCH EITJE</b> drie gebakken spiegeleieren ✓	7.5
(Keuze uit wit of bruin boerenlandbrood)	
Extra supplement ham - kaas - spek 1.5	

## PANCAKES

<b>American pancakes</b> kwark   stoofperen   bosvruchten   kaneel ✓	8.5
--	-----

<b>KROKETTEN</b> - 2 stuks	9
(Keuze uit wit of bruin boerenlandbrood)	
Draadjesvleeskroketten	
Veganistische draadjesvleeskroketten ✓	
Garnalenkroketten	
Kroketten van de week ( <i>Vraag naar ons wisselende aanbod</i> )	

## MAALTIJDSALADES

<b>Carpaccio</b> rucola   tomaat   Old Heemskerk   pijnboompitten   pesto-mayonaise	15.5
<b>Feta</b> gegrilde groente   quinoa   spinazie salade   kikkererwten   spicy mayonaise ✓	15.5

## VOOR DE GROTERE TREK!

Geserveerd met salade   friet   mayonaise	
<b>Saté</b> - 2 spiesen van Het Beemsterlant's Varken	18.5
satésaus   aardappelsalade   atjar   kroepoek   gebakken uitjes	
<b>Beef burger</b> - 200 gram	18
sticky bacon saus   umami   tomaat   oude kaas   salade   krokante hamburger bol	
<b>Warm gerookte zalmfilet</b>	18.5
groene kruiden   tagliatelle   roomsaus	
<b>Denver steak</b> - 200 gram	21
malse sukade steak   peperroomsaus   roerbak groenten	
<b>Ambachtelijke ravioli</b> ✓	18.5
saffraan   paddestoelen   pompoen   truffelroomsaus   rucola   truffel manchego	

puur, passie en eenvoud

# Borrelkaart (vanaf 10.30uur tot de keuken sluit)

## STARTERS

Lekker om mee te beginnen of gewoon bij de borrel!

<b>Bruine Baguette</b> met dips ✓	5
<b>Flatbread</b> aioli   zoete aardappel spread ✓	5
<b>Gemarineerde olijven</b> ✘	3.5
<b>Pata negra Iberico ham</b> 24 maanden gerijpt   truffel honing	9
<b>Oesters "Fine de Claire Nr. 3"</b> - 4 stuks	12
gegratineerd uit de oven met hollandaisesaus of klassiek vinaigrette met sjalot	
<b>Nacho's uit de oven</b> ✓	8.5
jalapeño peper   zure room   guacamole   salsa   trio van kaas	
<b>Ruiterhuys borrelplank</b>	16
verse hamsoorten   ossenworst   belegen kaas   bittergarnituur   olijven   brood met dips	
<b>Bruschetta's - 6 stuks</b>	12
carpaccio   huisgerookte zalm   serranoham   olijven	
<b>Gamba pannetje</b>	10.5
pittige knoflook-balisaus   prei   aioli   broodje	
<b>Bloemkool nuggets</b> krokante gepaneerde bloemkool   pittige chili- currysaus ✘	8

---

### STEL ZELF SAMEN - vanaf 4 stuks

<b>Kaasstengel</b> ✓	1
<b>Draadjesvleesbitterbal</b>	1
<b>Vlammetje</b>	1
<b>Mini loempia</b> ✘	1
<b>Mini frikandel</b>	1
<b>Mini truffel kroketje</b> ✓	1
<b>Krokante gamba</b>	1
<b>Veganistische draadjesvleesbitterballen</b> ✘	1

---

puur, passie en eenvoud

# Voorgerechten (vanaf 17.00uur te bestellen)

## SOEPEN

<b>Pomodori tomatensoep</b> room 	7
<b>Soep van de maand</b> "wisselende seizoenssoep"	7
<b>Uiensoep</b> bladerdeeg dakje   oude kaas   blad peterselie (15 minuten gratineren) 	7

## VOORGERECHTEN

<b>Gamba's</b> pikante knoflook-balisaus   prei   aioli   broodje	10.5
<b>Tataki van geroosterde zalm</b> zalm   sesam   teriyaki   wakamé   wasabi mayonaise   wonton	11.5
<b>Carpaccio</b> rucola   zongedroogde tomaat   oude kaas   pijnboompitten   pesto-mayonaise	11.5
<b>Carpaccio al tartufo</b> rucola   zongedroogde tomaat   truffel mayonaise   truffel Manchego   nootjes	12
<b>Steak tartaar</b> Inmiddels al een "klassieker" tartaar van Hollands rund   zachtgekookt eitje   ansjovis   pepermayonaise   boerentooast	11.5
<b>Gerookte eendenborst</b> huisgerookte eendenborst   nootjes   rucola   truffelmayonaise   sesam kletskep	10.5
<b>Very maïs - proeverij van maïs</b> 	9
spicy popcorn   hummus   empanada van kaas en maïs   gegrilde maïs   harissa paprika   krokantje van maïs	
<b>Jack fruit sushi</b> 	9.5
togarachi kruiden   gember   komkommer   wakame   soja   wasabimayonaise   sesam	
<b>Twee bereidingen van knolselderij</b> 	8.5
ingelegde selderij   geroosterde knolselderij   bosui   chipotle   Japanse sesam dressing   Thaise basilicum	

---

**SHARED DINING!** - voor 2 of 4 personen

13 p.p.

Het liefst van zoveel mogelijk gerechten genieten?

Kies dan voor een heerlijke shared dining

en deel samen een selectie van diverse voorgerechten, geserveerd op een sharing plateau.

---

puur, passie en eenvoud

# Ons Vlees

Wij van Gasterij het Ruitershuys zijn altijd op zoek naar vernieuwing en verbetering. Deze keer met als resultaat: een nieuw vleesconcept.

Met onze landelijke en bewuste Gasterij op het oog, konden wij ons niet langer vinden in de afname van vlees in de reguliere vleesindustrie.

Voor ons is het belangrijk dat elk stuk vlees herleidt kan worden tot de bron, dat de dieren gegarandeerd een goed leven hebben gehad en dat het vervolgtraject het best mogelijke is geweest. Alleen dan zal het dier bij ons als eindproduct dienen.

Daarom zijn wij samen gaan werken met vleesadviseur Hans Amersfoort. Wij laten ons door Hans adviseren in de samenwerking met slaggers en boeren. Wij gaan alleen met boeren en slaggers in zee die hun dieren een goed leven kunnen garanderen. Zo kunnen wij u de beste kwaliteit serveren, maar ook diervriendelijk en duurzaam ondernemen.

Voor meer informatie kunt u altijd contact opnemen met ons of met Hans.

Op deze manier willen wij zo transparant mogelijk ondernemen. Wilt u nog meer weten over onze producten en boeren? Eén keer per jaar gaan wij met onze medewerkers op excursie naar deze boeren. Wanneer u ons wilt vergezellen kan dat, informeer naar de eerst volgende datum.

Hans Amersfoort: 06 29017740

# Hoofdgerechten (vanaf 17.00uur te bestellen)

## VLEESGERECHTEN

Alle gerechten zijn met passie bereid in onze Mibrasa houtskooloven.

<b>Beef burger</b> - 200 gram	18
sticky bacon uiensaus   umami   oude kaas   salade   krokante hamburger bol	
<b>Saté</b> - 2 spiesen van Het Beemsterlant's Varken	18.5
satésaus   aardappelsalade   atjar   kroepoek   gebakken uitjes	
<b>Parelhoender</b>	19
krokante Polenta   gekarameliseerde oosterse witlof   madeirasaus	
<b>Denver steak</b> - 200 gram	21
botermalse sukade steak   roerbakgroenten   peperroomsaus	
<b>Iberico procureur</b>	19
rookworst   rozemarijn   spek   oma's pittige zuur kool   laurierjus	
<b>Entrecote</b> - 220 gram	25
mooi dooraderde entrecote van Hollands rund   roerbak groenten   rode wijnsaus	
<b>Boef bourguignon</b>	19
stoofvlees   rode wijn   zilverui   spekjes   aardappel   rode kool	

---

### SHARED DINING! - voor 2 of 4 personen

26 p.p.

Het liefst van zoveel mogelijk gerechten genieten?

Kies dan voor een heerlijke shared dining

en deel samen een selectie van diverse vlees -en visgerechten, geserveerd op een sharing plateau.

---

**De maaltijd salades van onze lunchkaart zijn ook te bestellen voor het diner.**

---

puur, passie en eenvoud

# Hoofdgerechten (vanaf 17.00uur te bestellen)

## VISGERECHTEN

<b>Warm gerookte zalmfilet</b>	18.5
kruiden tuintje   beuken schors   tagliatelle   roomsaus   spinazie	
<b>Kabeljauw</b>	19.5
beurre noisette   hazelnoot   salie   gnocchi   pastinaak	
<b>Catch of the day</b>	(dagprijs)
wisselende vis van het seizoen (Vraag naar ons assortiment)	
<b>Gambas XL</b>	19.5
pikante knoflook-balisaus   prei   aioli   broodje	





## VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE GERECHTEN

<b>Gumbo</b> 	18.5
Zuid-Amerikaans stoofpotje   sassafras kruiden   okra   Cajun   wilde rijst   flatbread   gegrilde maïs	
<b>No Beef Burger</b> 	18
vegetarische burger   zeekraal broodje   salade   oude kaas   spicy saus	
<b>Portbello steak's</b> 	19
portbello   puree van lima bonen   citroen   chipotle   rucola   pittige chipotlesaus	
<b>Ambachtelijke ravioli</b> 	18.5
saffraan   paddestoelen   pompoen   truffelroomsaus   rucola   truffel manchego	

---

Uiteraard worden onze hoofdgerechten geserveerd met bijpassend seizoensgarnituur, compote en onze huisgemaakte friet en mayonaise.

## EXTRA GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

<b>Groene salade</b> komkommer   tomaat   rode ui   croutons 	4.5
<b>Roseval aardappels in schil</b> olijfolie   knoflook   Italiaanse kruiden 	3.5
<b>Puntzak huisgemaakte friet</b>  mayonaise 	3.5

---

puur, passie en eenvoud



# Kindergerechten (vanaf 10.30uur te bestellen)

## BROODJES ✓

Keuze uit chocopasta - aardbeienjam - jonge kaas 3.5

## VOORGERECHTJES

**Kopje tomatensoep** ✎ 5

**Fruit op een stokje** ✎ 6  
aardbeien | banaan | meloen | ananas

**Ham met meloen** 7.5  
serrano ham | meloen | honing

## KINDERMENU'S

**Kindermenu's met friet en sauzen** 8.5  
keuze uit: kipnuggets | kroket | kaassoufflé ✓ | frikandel | veganistische draadjesvleeskroket ✎

**Stokje varkenssaté** 9.5  
friet | aardappelsalade | satésaus

**Puntzak friet** ✎ 3.5  
mayonaise | ketchup

**Pasta zalmfilet** 11  
met roomsaus

**Spaghetti bolognese** ✓ 8.5  
tomatensaus | vegetarisch gehakt | geraspte jonge kaas

**Drie gebakken American pancakes** ✓ 8.5  
stroop | poedersuiker | aardbeienjam

**Pizza margherita** ✓ 9.5  
tomatensaus | jonge kaas | mozzarella | pesto  
Extra supplement ham - salami - ananas

## VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Huisgemaakt groente hapje uit eigen keuken met zorg bereid zonder toevoegingen 4.5  
(Vraag naar ons assortiment)

# Desserts (vanaf 10.30uur te bestellen)

<b>Crème catalana</b> ✓ krokant laagje van rietsuiker   likeur 43 ijs	7.5
<b>Peer</b> ✓ gekarameliseerde peer   nootjes   kokos   appel sorbetijs   karamel   kaneel	7.5
<b>Scroppino</b> klassiek of strawberry ✓ prosecco   limoncello   citroenijs <i>of</i> prosecco   aardbeien likeur   aardbeienijs	8
<b>Snickers Parfait</b> ✓ parfait   chocolade mousse   karamelsaus   chocolade schots	7.5
<b>Dessert proeverij</b> ✓ Toch nog geen keuze kunnen maken? Kies dan voor onze proeverij van diverse zoetigheden	8.5
<b>Kaasplankje</b> ✓ Nederlandse ambachtelijke boerenkazen <i>(Vraag naar ons assortiment)</i>	9
<hr/>	
<b>Ice Fondue - v.a. 2 personen</b> ✓ Ijskoud, mysterieus en zeer lekker Met -196 graden Celcius bonbons maken met vers fruit   chocolade   slagroom Extra 3e, 4e en 5e persoon 7.5 p.p.	10.5
<hr/>	
<b>KINDERIJSJE</b>	
<b>Twee bolletjes vanille ijs</b> ✓ chocolade saus   slagroom   wafel	7
<b>Bolletje ijs</b> ✓ Keuze uit vanille - chocolade - aardbei Met slagroom 0.75	2.25 per bol