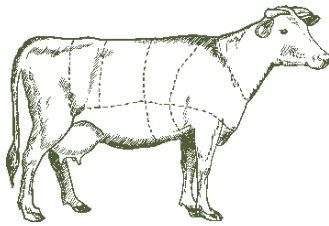


Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor de naam gasterij gekozen, want restaurant klinkt meer als een plek voor de lunch of het diner, terwijl Het Ruitershuys zoveel meer is dan dat. Het is een plek waar u op ieder moment, 7 dagen in de week, welkom bent. Waar u uitpuft van een lange boswandeling of duinrit. En waar u met uw familie, vrienden of alleen langskomt om te ontspannen en een zorgeloze tijd te beleven.

ONS VLEES



Voor ons is het belangrijk dat elk stuk vlees herleid 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 gaan samenwerken met onze eigen in-huys vleesadviseur en slager Erwin.

Wij gaan alleen in zee met boeren uit de nabije omgeving, zoals Beverwijk en Heemskerk, die hun dieren een goed leven kunnen garanderen. Het vlees wordt in geheel aangeschaft en Erwin snijdt in samenspraak met onze chefkok Ismael het vlees zelf. Op deze manier wordt zoveel mogelijk van het product gebruikt. Zo kunnen wij u de beste kwaliteit serveren, maar ook diervriendelijk en duurzaam 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, hardwerkende team, doen wij er alles aan om onze gast een geweldige tijd te bezorgen. Ons team helpt u met al uw vragen en wensen, het haardje brand altijd en Hagel, onze huishond, verwelkomt iedere trouwe viervoeter met haar vrolijkheid.

Ons doel is om u thuis te laten voelen bij het Ruitershuys, door u persoonlijke aandacht te geven en een huyselijke sfeer te creëren.

BEREIDING

We zijn een groot voorstander van huysgemaakte en eerlijke producten en deze Ruitershuys filosofie wordt iedere dag doorgevoerd in ons restaurant.

Om verspilling te voorkomen en met duurzaamheid in ons achterhoofd, bereiden wij bijna al onze producten hier in onze eigen keuken, inclusief onze jus en verse sauzen. Ook wordt onze friet elke dag vers gemaakt en werken wij met producten zo dicht mogelijk bij huys en kruiden uit onze eigen kruidentuin.

OMGEVING



Onze groene omgeving en het grote terrein zijn het toneel voor onze gasterij. Je 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.

puur, passie en eenvoud

Lunchkaart

(vanaf 10.30uur tot 16.30uur)

SOEPEN

| | |
|--|---|
| Pomodorisoep room basilicum  | 7 |
| Soep van het moment (<i>wisselende seizoenssoep</i>) | 7 |
| Romige bospaddenstoelensoep  | 7 |

BROODJES

(Bruin of wit boerenlandbrood)

Oude Beemsterkaas  8

Carpaccio 12

oude kaas | pijnboompitten | zongedroogde tomaat | rucola | pesto mayonaise

Duo van zalm en krab 11.5

zalm ingelegd met rode biet | krabsalade met appel | dragon crème

Pastrami sandwich 12

rode koolsalade | manchego | truffel crème | ingelegde uien

KROKETTEN - 2 stuks

boerenlandbrood | zoet zuur | salade | mosterd

De (H)eerlijke kroket 9

(*rundvleeskroketten volgens het recept van onze eigen slager Erwin, bereid met eerlijk vlees uit Noord-Holland*)

Veganistische draadjsvleeskroketten  9

PANCAKES

peer | kaneel hangop | gekarameliseerde pecannoten

8.5

BROODJE RUITERHUYS 12

gewokte biefstuk | champignons | taugé | bosui | salade | aioli | sesamwoksaus

Pulled pork 12

brioche broodje | witte koolsalade | bbq saus | jalapeño peper | ingelegde uien

Vegan pumpkin  9

flatbread | pompoen-humus | boerenkool | geroosterde pompoen | pompoenpitten | paddenstoelen

Spicy kikkererwten spread  10.5

getoast boerenlandbrood | courgette | feta | gekarameliseerde uien | harissa- tomatengel

LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's, ook vega te bestellen)

Croque monsieur 8.5

bechamelsaus | gruyère kaas | beenham

Croque madame 10.5


bechamelsaus | gruyère kaas | beenham | spiegeleitje

Lunchkaart

(vanaf 10.30uur tot 16.30uur)

MAALTIJD SALADES

Entrecote salade 16.5
truffel crème | manchego | ponzu vinaigrette | gebakken bospaddenstoelen | aardappel kaantjes

Pompoen salade  14.5
pompoen | boerenkool | rode ui sumak | harissa dressing | feta | zonnebloem pitten | bbq druiven


LUNCHPROEVERIJ
Een combinatie van heerlijke lunchgerechten om samen te delen

13 p.p.

VOOR DE GROTE TREK

Geserveerd met verse friet | huysgemaakte mayonaise

Beef burger *100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees* 19
220 gram | brioche broodje | oude kaas | bacon | sla | tomaat | ingelegde uien | augurk | bbq saus

Spicy pumpkin burger  18
huysgemaakte pompoen burger | broodje | feta | chili-yoghurt dressing | ingelegde rode ui

Saté 19
varkenshaas van het wroetvarken | seroendeng | witte koolsalade | kroepoek | pittige satésaus

Tournedos *100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees* 29
malse haasbiefstuk van 190 gram | pepersaus

Catch of the day dagprijs
(wisselende seizoens vis)

Borrelkaart

(vanaf 10.30uur tot de keuken sluit)

STARTERS

| | |
|---|---|
| Broodplankje met dippers ✓ | 6 |
| Nocellara del Belice ✘ gefermenteerde groene olijven met pit uit het westen van Sicilië | 5 |

BORREL

| | |
|---|------|
| Nachos gegratineerd met kaas ✓ jalapeño peper guacamole zure room salsasaus | 8.5 |
| Classic bruschetta's ✘ tomaten salsa basilicum gepofte knoflook olijfolie zeezout | 10.5 |
| Antipasti charcuterie olijven manchego dippers broodje | 16 |
| Gamba pannetje pikante knoflook-balisaus prei aioli broodje | 11 |

— OESTERS —

drie oesters
met Oosterse ponzu
vinaigrette
10.5

WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks

1 p.st

Kaastengels ✓
Draadjsvleesbitterballen (*volgens eigen receptuur*)
Vlammetjes
Mini loempia's ✓
Krokante gamba
Mini frikandel
Draadjsvlees bitterballen ✘
Bloemkool nuggets ✘

Voorgerechten

(vanaf 17:00u te bestellen)

SOEPEN

- Pomodorisoep** ✓ 7
room | basilicum
- Soep van het moment** 7
(wisselende seizoenssoep)
- Romige bospaddenstoelensoep** ✓ 7

STARTERS

- Oesters** 10.5
- Broodplankje met dippers** ✓ 6
- Charcuterie** 9

VOORGERECHTEN

- Carpaccio** 12
oude kaas | pijnboompitten | zongedroogde tomaat | rucola | pesto mayonaise
- Steak tartaar** *altijd a la minute vers bereid* 12
kappertjes | augurk | ansjovis | eitje | toast | truffelcrème
- Gamba pannetje** 11
pikante knoflook-balisaus | prei | aioli | broodje
- Duo van krab en zalm** 12
krabsalade met appel | zalm ingelegd in rode biet en limoen | sepia kroepoek | crème van dragon
- Bloemkool uit de mibrasa** ✓ 9
amandel crème | dadel puree | geroosterde bloemkoolblad | za'atar | hazelnoot
- Gerookte rode biet en geitenkaas crème** ✓ 11
ingeleigde biet | fudge van rode biet en chocolade | bbq druiven | druiven ketchup

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 voorgerechten.

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT DE STAL

al ons vlees is in-huys bereid samen met onze eigen huyslager

Beef Burger 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 19

220 gram | brioche broodje | oude kaas | bacon | sla | tomaat | ingelegde uien | augurk | bbq saus

Saté 19

varkenshaas van het wroetvarken | seroendeng | witte koolsalade | kroepoek | pittige satésaus

Eendenborst 22

crème van pastinaak | geroosterde bundelzwam | seizoens groenten | steranijs jus

Entrecote 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 25

steak van de dunne lende | krokante polenta | aardappel kaantjes | bimi | portjus

Tournedos 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 29

malse haasbiefstuk van 190 gram | pepersaus

EXTRA GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

| | |
|--|-----|
| Frisse rauwkostsalade ✓ | 4 |
| Roseval aardappels olijfolie mediterrane kruiden ✓ | 4.5 |
| Puntzak huysgemaakte friet ✓ huysgemaakte mayonaise ✓ | 4 |
| Seizoens groenten ✓ | 4.5 |

Voor al uw vleesvragen kunt u terecht bij Erwin via Erwin@hetruiterhuys.nl.

Op deze manier willen wij zo transparant mogelijk te werk gaan.

Een keer per jaar gaan wij met onze medewerkers op excursie naar onze boeren. Wanneer u ons wilt vergezellen kan dat, informeer naar de eerst volgende datum.

puur, passie en eenvoud

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT HET WATER

Zalm uit de mibrasa grill 22

op eiken gegaard | zeekraal pesto | beurre Blanc

Pasta vongole 21

linguine met vongole | lente ui | platte peterselie | knoflook | Spaanse peper

Catch of the day dagprijs

(wisselende seizoens vis)

UIT DE TUIN

Spicy Pumpkin Burger 18

huysgemaakte pompoen burger | broodje | feta | chili-yoghurt dressing | ingelegde rode ui

Knolselderij steaks 19

in zoutkorst gegaarde knolselderij | zuurkool beurre blanc | crème van tofu | zuurkool | gepofte spelt

Puur Natuur 18

gebraseerde spitskool | knolselderij puree | gefrituurde knolselderij | geroosterde bundelzwam | paddenstoelen crème

Kindergerechten (vanaf 10.30uur te bestellen)

BROODJES ✓

Keuze uit chocopasta - aardbeienjam - jonge kaas 4

KINDER TOSTI

kaas ✓ of ham-kaas | ketchup 5.5

VOORGERECHTJES

Kopje tomatensoep ✘ 5.5

Fruit op een stokje ✘ 6.5
aardbeien | banaan | meloen | ananas

Ham met meloen 8
serrano ham | meloen | honing

KINDERMENU 9

huysgemaakte frietjes | sauzen | appelmoes
keuze uit: kipnuggets | kroket | kaassoufflé ✓ | frikandel |
veganistische draadjesvleeskroket ✘

HOOFDGERECHTJES

Puntzak met huysgemaakte frietjes ✓ 4
mayonaise | ketchup

Stokje varkenssaté 9.5
huysgemaakte friet | satésaus

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

Drie gebakken American pancakes ✓ 8.5
stroop | poedersuiker | aardbeienjam

Pizza margherita ✓ 9
tomatensaus | jonge kaas | mozzarella | pesto
extra supplement ham - salami - ananas 1.5

VOOR DE ALLERKLEINSTEN

Huisgemaakt groente hapje uit eigen keuken met zorg bereid zonder toevoegingen 4.5

Desserts (vanaf 10.30uur te bestellen)

ICE FONDUE


- v.a. 2 personen 10.5 p.p.

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.

Stoofperen scroppino  8
gluhwein | kaneel | prosecco

Bramen mousse  7.5
kokosgel | sinaasappel | limoen meringue | gemarineerde bramen

Koffie parfait 7.5
chocolade ganache | ingelegde pompoen | citrus |
espresso schuim | karamelsaus

Gepocheerde conference peer 7.5
kaneel meringue | steranijs cremeux | perengel | kaneelijs

Dessert proeverij 8.5
Toch nog geen keuze kunnen maken?
Kies dan voor onze proeverij van diverse dessertjes

Ruiterhuys Kaaskistje 12
diverse soorten van kaashuys Bourgondisch Lifestyle
brioche | confituur
combineer met onze 3 soorten portproeverij 8

VOOR DE KIDS

Bolletjes ijs 2.5
Keuze uit vanille - chocolade - aardbei
extra slagroom 1

Kinderijsje 6.5
witte chocolade Blondies | marshmallows |
kinder bueno ijs

Cocktails

Kom in de Ruitershuys mood met onze cocktails.

Aperol spritz 7

aperol | cava | soda | sinaasappel

Kirrrr 6

crème de cassis | cava | bosfruit

GIN & TONIC'S

Valentijn's trip with Bobby 9

Bobbys dry gin | Indian tonic | sinaasappel | kruidnagel

Valentijn is de baby van de familie. Deze G&T is mild en zacht, maar ook een beetje ondeugend, precies zoals Valentijn.

Henny's Pink Gin Show 9

Bosford Pink Gin | elderflower tonic | aardbei | munt

Waan je terug in de tijden van de Soundmix Show en voel je een ster met deze flamboyante Gin & Tonic.

Nico Hendricks 10

Hendricks distilled gin | Indian tonic | komkommer

Nico verzorgt alle dieren en planten. Als je houdt van komkommer en de geur van frisse rozen, geogst door Nico, probeer dan deze Gin & Tonic.

Voor €6.5 serveren wij onze cocktails (excl. Emma's Pride and Joy) ook op de manier hoe Frank ze het liefst drinkt: alcoholvrij.

RUITERSHUYS COCKTAILS

Hagel's Dark and Stormy of Mule 8.75

Goslings dark rum of Stolichnaya vodka | limoen | ginger beer | angostura bitters

Rover was de enige echte, originele Ruitershuys hond. Vriendelijk en schattig. Ze heeft ons altijd beschermd.

Emma's Pride and Joy 10.5

Union coconut rum | Mindori | limoen | blauwe bes

Ontmoet Emma, onze Flamboyante rising star in de familie. Geniet van haar optreden: tropisch en fris met een verrassing.

Nikki's Passion 10.5

Stolichnaya vodka | passievrucht | limoen | vanille | eiwit

Nikki is de vrouwelijke invloed in het Ruitershuys. Gepassioneerd over elk detail. Dit zelfde detail zal je proeven in deze fijne cocktail, gemaakt met liefde.

Frank's Smokey Old Fashioned 10.5

Makers Mark bourbon | suikersiroop | angostura bitters | maple smoke

Frank houdt van klasse en stijl en natuurlijk van eikenhout. Proef de smaak van het Ruitershuys in deze cocktail.

Maurit's Mojito 9

Havana 3 years | munt | limoen | suiker

Onze schoonzoon houdt wel van het Zuid-Amerikaans schoon, of dit nu om zijn prachtige vriendin gaat, of een heerlijke rum.

Wijnen

HUISWIJNEN

Le Petit Pont

keuze uit wit, rose of rood

GLAS FLES

4.25 19.5

WITTE WIJN

Mount Riley Sauvignon Blanc grassige tonen | aroma's van meloen en citrusfruit | intens | zeer lange afdronk

GLAS FLES

5.5 27.5

Villa Blanche Chardonnay zacht en fris | tropisch fruit | lichte vanilleaccenten | houtlagering van een paar maanden

5.5 27.5

Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio klassiek Italië | moderne Nieuw Zeelandse twist | elegant | vol | licht kruidig

5.75 29.5

Nius Verdejo citrus en groen gras in de neus | vol fruit | persistente afdronk met lichte bitter

5.75 29.5

Mullineux Kloof Street Chenin Blanc serieuze wijn | fris en sappig | hinten van appel en peer

- 45

ROSE WIJN

Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rosé prachtige zalm kleur | bloemig en grapefruit | elegant | fris in de mond

GLAS FLES

5.5 27.5

RODE WIJN

Conte di Campiano Sangiovese donkerrood van kleur | fris rood fruit | 100% Sangiovese druiven

GLAS FLES

5 25

Allenico Primitivo aroma's van kersen en pruimen | elegant | lichte vanilletoon | krachtig | een vleugje peper in de lange afdronk

5.75 29.5

Bodegas Bleda Pinodonce Black volle romige wijn | 5 maanden eikenhout lagering | krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot

6.75 34.5

McManis Cabernet Sauvignon zwoel en verleidelijk | cassisfruit | tonen van vanille door de lagering op eikenhout

- 39.5

Domaine De Bel Air Morgon zwoele rode wijn | perzik in de neus met een vleugje kersen | Gamay druif | 8 maanden gerijpt in houten vaten

- 42.5

BUBBELS

GLAS FLES

Cava Giro Ribot Brut fluweelzacht en romig

6 30

Sauvion Cremant de Loire Brut aroma's van perzik

- 35

Bernaut Champagne vol en krachtig

- 60

puur, passie en eenvoud

Dranken

WARM

| | |
|--|------|
| Koffie | 2.75 |
| Cappuccino | 3 |
| Espresso | 2.5 |
| Espresso Macchiato | 2.75 |
| Dubbele espresso | 3.75 |
| Koffie verkeerd | 3 |
| Latte Macchiato | 3.5 |
| Chai Latte | 3.7 |
| <i>Havermelk 0.5</i> | |
| Senza Thee | 2.75 |
| green jasmijn - rooibos warming soul - earl grey | |
| Verse muntthee | 3.5 |
| Gemberthee citroen of sinaasappel | 3.5 |
| Gemberthee met kaneel | 3.75 |
| Warme chocomel | 3 |

slagroom 0.7 | marshmallows 0.5

Proef het buitenleven met onze honing, met liefde geproduceerd door onze Ruitershuys bijen.



Huysgemaakte taart

Slagroom 0.7

(vraag naar ons assortiment)

vanaf 4

KOUD

| | | |
|---|---------------|---------|
| Coca-Cola - Coca-Cola zero | 2.75 | |
| Almdudler - Schulp appelsap | 3.5 | |
| Tomarchio Organic Mandarino 0.275l | 3.75 | |
| Acqua Panna | 0,25l / 0,75l | 2.9 / 5 |
| San Pellegrino | 0,25l / 0,75l | 2.9 / 5 |
| Fristi of Chocomel | 2.9 | |
| Biologische melk of karnemelk | 2.5 | |
| Limonade glas of gieter | 1.5 / 4.5 | |
| Tomatensap | 2.9 | |
| Fever Tree 3.75 | | |
| Lemon tonic - Ginger ale - Ginger beer - Indian tonic - Elderflower tonic | | |

SPECIALE KOFFIES

| | |
|--|-----|
| Irish coffee <i>the original</i> Jameson | 7.5 |
| Italian coffee Disarrono | 7.5 |
| Spanish coffee Tia Maria | 7.5 |
| Jamaican coffee bruine rum | 7.5 |
| Kiss of Fire Cointreau en Tia Maria | 7.5 |
| Koffie traktatie | 6 |
| koffie naar keuze slagroom 3 zoete lekkernijen | |
| Vanille frappé | 7 |
| vanille ijs koffie slagroom | |
| Baileys frappé | 9 |
| vanille ijs koffie slagroom chocolade saus Baileys | |

HOMEMADE



de smoothies zijn tot 17.00u te bestellen

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| Ice Tea Green Jazz 4 | Elderflower lemonade 3.5 | Yogi Berry smoothie 5 |
| jasmijn citrus salie gember | sparkling of still munt citroen | banaan blauwe bes sinaasappel biologische yoghurt matcha |
| Toffe Peer Ice Tea 4 | Verse sinaasappelsap 4 | The Rabbit Hole smoothie 5 |
| karamel peer citrus rozemarijn steranijs | | wortel gember appel sinaasappel |

puur, passie en eenvoud

Dranken

BIEREN

Van de tap

| | |
|------------------------------|------|
| Hertog Jan 5,1% | 3.1 |
| Sancti Adelberti Dubbel 5,7% | 4.5 |
| Leffe Blond 6,6% | 5 |
| Tripel Karmeliet 8,4% | 5.75 |
| Texels Skuumkoppe 6,0% | 4.75 |
| Texels Skiller Wit 5% | 4.75 |
| Seizoensbier wisselend % | |

Uit de fles

| | |
|------------------------------|-----|
| Hertog Jan 0.0% | 3.5 |
| Hoegaarden Radler 0.0% | 3.5 |
| Leffe Blond 0.0% | 4.2 |
| Jopen blurred lines IPA 5.3% | 6.5 |
| Jopen non IPA 0.3% | 5.5 |

PORT/DESSERTWIJN

| | |
|---|------|
| Valdouro port wit - rose - ruby - tawny | 4 |
| Sherry Pedro Ximinez | 4 |
| Martini - Bianco of Rosso | 3.25 |
| Domain les Roumanis Muscat | 5.5 |

WHISKY

| | |
|----------------------------------|----|
| Jameson Irish whiskey | 4 |
| Johnny Walker Red Label | 5 |
| Chivas Regal 12 years | 5 |
| Glenfiddich 12 years single malt | 7 |
| Dimpel 15 years | 7 |
| Lagavulin single malt 16 years | 12 |

BOURBON

| | |
|--------------|-----|
| Jack Daniels | 4 |
| Makers Mark | 4.5 |
| Bulleit Rye | 4.5 |

RUM

| | |
|---------------------------------|-----|
| Bacardi Carta Blanca | 4 |
| Havana Club 3 Year | 4.5 |
| Goslings Black Seal | 4.5 |
| Union Organic coconut | 4.5 |
| Union Queen pineapple and spice | 4.5 |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 6.5 |

LIKEUREN

4.5

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

VODKA TEQUILA

| | |
|----------------------------------|-----|
| Stolichnaya vodka | 4 |
| Belverdere vodka | 5.5 |
| Arette Blanco 100% agave tequila | 4 |

NEDERLANDS GEDISTILLEERD

| | |
|--------------------------|-----|
| Bols Jonge of Oude | 3.5 |
| Bols Barrel Aged Genever | 4 |
| Bols Corenwyn 2 jaar | 4 |
| Hoppe Vieux | 3.5 |
| Coebergh Bessenjenever | 3.5 |
| Zwarte kip advocaat | 3.5 |
| Jagermeister | 3.5 |

CONGAC/CALVADOS

| | |
|-----------------------|------|
| Hennessy V.S. | 5.5 |
| Remy Martin vsop | 6.25 |
| Calvados Busnel trois | 5 |