
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 sulfi eten (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

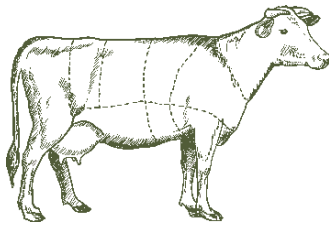
Met uitzondering van de in de 'Verordening Voedselinformatie' genoemde stoffen en producten
PS: De verplichting betreft enkel de gebruikte ingrediënten en dus niet de allergenen die door
mogelijke kruisbesmetting aanwezig kunnen zijn.

Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het Ruiterhuys. Wij hebben bewust voor de naam gasterij gekozen, omdat restaurant meer klinkt als een plek voor de lunch of het diner, terwijl Het Ruiterhuys 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 zijn 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 en 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 brandt altijd en Hagel, onze huishond, verwelkomt iedere trouwe viervoeter met haar vrolijkheid.

Ons doel is om u thuis te laten voelen bij het Ruiterhuys, 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 Ruiterhuys 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. 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 Ruiterhuys verhaal compleet.

puur, passie en eenvoud

Lunchkaart



























(vanaf 10.30uur tot 16.00uur)

SOEPEN

-   **Pomodorisoep** room | basilicum  7.5
Soep van het moment (*wisselende seizoenssoep*) 7.5

BROODJES

(Bruin of wit boerenlandbrood)

-   **Carpaccio** 14
parmezaanse kaas | pestomayonaise | rucola | zongedroogde tomaat
-     **Makreel rilette** 9.5
venkelsalade | furikake | wasabi crunch | sriracha
-     **Steak Tartaar** 11
eitje | ansjovis | kappertjes | uitje | truffelmayonaise
- KROKETTEN** - 2 stuks
boerenlandbrood | zoetzuur | salade | mosterd
-      **Amsterdamse groentekroketten**  9.5
-     **De (H)eerlijke kroket** 9.5
(rundvleeskroketten volgens het recept van onze eigen slager Erwin, bereid met eerlijk vlees uit Noord-Holland)
-    **PANCAKES** 
vanille hangop | mango coulis | zomerfruit
8.5
-    **BROODJE RUITERHUY'S**
14
gewokte biefstuk | taugé | champignons | bosui | aioli | sesamwoksaus | salade
-     **Pulled chicken** 12
brioche | zoetzuur van wortel en ui | hoisinsaus
-     **Libanees flatbread**  8.5
  baba ganoush | groene groenten | avocado | yoghurt dressing | granaatappel
-  **Boerenttoast met feta**  9.5
doperwten hummus | harissa
- LA CROIX**
(Klassieke Franse tosti's)
-    **Croque monsieur** 9
bechamelsaus | gruyère | beenham
-    **Croque madame** 10
bechamelsaus | gruyère | beenham | spiegeleitje
-    **Croque fromage**  8
bechamelsaus | gruyère

Lunchkaart

(vanaf 10.30uur tot 16.00uur)

MAALTIJD SALADES



Healthy groene salade  15.5

little gem | bimi | groene asperge | avocado | kruiden-yoghurtdressing



Salade uit de zee 16.5

makreel | gamba's | gerookte zalm | ansjovis | kruidendressing

LUNCHPROEVERIJ

Een combinatie van heerlijke lunchgerechten om samen te delen

14 p.p.

Allergenen variëren

VOOR DE GROTE TREK

Geserveerd met verse friet | huysgemaakte mayonaise



Beef burger 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 19

brioche broodje | salade | augurk | tomaat | uienringen | jalapeño | bbq saus



Saté van varkenshaas 20

atjar | satésaus | seroendeng | kroepoek

Iron flank steak 220 gram 24

malse sukade steak | rode portsaus | chimichurri



Zalm op eikenhout uit de Mibrasa 24

krokante aardappel | crème van jalapeño | antiboise



Knolselderij burger  19

sesambroodje | salade | spicy mayonaise

Borrelkaart

(vanaf 10.30uur tot de keuken sluit)

STARTERS



- | | |
|--|-----|
| Broodplankje met dippers ✓ | 6.5 |
| Nocellara del Belice ✘
gefermenteerde groene olijven met pit | 5 |

BORREL



- | | |
|--|-----|
| Nachos gegratineerd met kaas ✓ | 9.5 |
| jalapeño guacamole zure room salsa | |



- | | |
|--|----|
| Classic bruschetta's ✘ | 11 |
| tomaten tartaar basilicum gepofte knoflook olijfolie balsamico | |



- | | |
|-------------------------------------|----|
| Boerenplankje | 14 |
| ambachtelijke fuet kaas olijven | |



- | | |
|--|----|
| Gamba pannetje | 12 |
| pikante knoflook-balisaus prei aioli broodje | |

WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks 1 p.st



- | | |
|-----------------------|--|
| Kaasstengels ✓ | |
|-----------------------|--|



- | | |
|---|--|
| Ambachtelijke rundvlees bitterballen (volgens eigen receptuur) | |
|---|--|



- | | |
|-------------------|--|
| Vlammetjes | |
|-------------------|--|



- | | |
|-------------------------|--|
| Mini loempia's ✓ | |
|-------------------------|--|



- | | |
|-----------------------|--|
| Krokante gamba | |
|-----------------------|--|






- | | |
|-----------------------|--|
| Mini frikandel | |
|-----------------------|--|



- | | |
|-------------------------------------|--|
| Draadjesvlees bitterballen ✘ | |
|-------------------------------------|--|

Voorgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

SOEPEN

  **Pomodorisoep**  7.5
room | basilicum

Soep van het moment 7.5
(wisselende seizoenssoep)









LEKKER OM MEE TE STARTEN




Broodplankje
met dippers  6.5




Ambachtelijk plankje 8.5
Parmaham | truffelhoning

VOORGERECHTEN




 **Carpaccio van Hollands rund** 14
parmezaanse kaas | pestomayonaise | pijnboompitten | rucola |
gerookte zongedroogde tomaten

     **Peking eend** 12
5 spice pancake | hoisinsaus | shiso blad | kokos | cashewnootjes

   **Gamba pannetje** 12
pikante knoflook-balisaus | prei | aioli | broodje

   **Duo van makreel** 11
makreel rilette | gebrande makreel | gazpacho van
komkommer | yoghurt crème

 **Bereidingen van wortel**  9
geroosterde bospeen | wortelcrème | ingelegde wortel |
frisse vinaigrette | passievrucht

  **Tomaat en Feta**  9.5
ingelegde tomaten | tomatenwater | sneeuw van feta |
watermeloen | basilicum

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT DE STAL

al ons vlees wordt zorgvuldig bereid en is uitgezocht door onze huyslager

   **Beef Burger** 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 19

brioche broodje | salade | augurk | tomaat | uienringen | jalapeño | bbq saus

      **Saté van varkenshaas** 20

atjar | satésaus | seroendeng | kroepoek

Iron flank steak 220 gram 24

malse sukade steak | rode portsaus | chimichurri

      **Maïskip uit de Mibrasa** 22

maïs | paprika popcorn | kruidenjus | risotto bitterbal

Chef's special dagprijs

Vraag naar onze wisselende special

EXTRA GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

  	Salade 	4.5
	Gebakken drieling aardappelen 	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.

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

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT HET WATER



  **Zalm op eikenhout uit de Mibrasa** 24
krokante aardappel | crème van jalapeño | antiboise


    **Asian gamba burger** 19
brioche broodje | little gem | zoetzuur | sriracha mayonaise

Catch of the day dagprijs
(wisselende seizoensvis)

UIT DE TUIN






   **Knolselderij burger**  19
sesambroodje | salade | spicy mayonaise

 **Polenta**  20
tuinbonen | doperwtenpuree | bimi | groene asperges | pesto

Gevulde zoete aardappel  20
quinoa | maïs | tomaat | ui | kidneybonen | bosui | salsa |
guacamole | koriander

Kindergerechten (vanaf 10.30uur te bestellen)

BROODJES ✓

-     Keuze uit chocopasta - aardbeienjam - jonge kaas 5
-   **Kindertosti** kaas ✓ of ham-kaas | ketchup 5.5
-  **Kopje tomatensoep** ✗ 5.5
-    **Puntzak met frietjes** mayonaise | ketchup ✗ 4



QUESADILLA ✓

9

Krokante wrap gevuld met vegetarisch gehakt | kaas | guacamole

HOOFDGERECHTJES

-   **Luxe hotdog** 9.5
friet | gebakken uitjes | ketchup | mayonaise
-      **Saté van varkenshaas** 10.5
één stokje | atjar | friet | satésaus
- Maïskip uit de Mibrasa** 15
gebakken aardappels | appelmoes
-    **Drie gebakken American pancakes** ✓ 8.5
stroop | poedersuiker
-      **Groentekroket** ✓ of **rundvleeskroket**       9.5
friet | appelmoes | ketchup | mayonaise

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



Scroppino

limoenijs | prosecco | limoncello

9

Rabarber

langzaam gegaarde rabarber | basilicum ijs | vanille cremeux

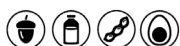
8.5



Tartelette

passievrucht-mango cremeux | witte chocolademousse |
yoghurt ijs

8.5



Chocolade

kiwi | chocolade | macaron | groene appel sorbetijs

8.5

Dessert proeverij

Toch nog geen keuze kunnen maken?

Kies dan voor onze proeverij van diverse desserts

9.5



Ruiterhuys Kaaskistje

diverse soorten van kaashuys Bourgondisch Lifestyle |
confituur

vraag naar ons uitgebreide port assortiment

14

VOOR DE KIDS



Bolletjes ijs

Keuze uit vanille - chocolade - aardbei
extra slagroom

2.5

1



S'Mores

koekjes | chocolade | marshmallows | vanilleijs

7

Cocktails

Kom in de Ruitershuys mood met onze cocktails.

RUITERSHUYS COCKTAILS

Ruitershuys Mule 10

vodka | ginger beer | lime | angostura

Tropical Mango 10

vodka | mango | honey | lime | mint

Mai Tai 11

Union pineapple rum | cointreau |
pineapple juice | lime juice | orange
juice | orgeat | mint | passion fruit

Mojito 10

Havana 3yrs rum | soda water | brown
sugar | mint | lime

Pornstar Martini 12

vodka | pineapple juice | vanilla syrup |
passionfruit | lime juice | eggwhite |
shot of cava

Espresso Martini 11.5

vodka | kahlua | salt | espresso |
caramel | vanilla syrup

Aperol Spritz 8

Aperol | cava | soda water | orange

Cocktail van de maand

GIN & TONIC'S

Bosford Pink Gin 9

Elderflower tonic | aalbessen

Hendricks gin 11

Elderflower tonic | cucumber | pepper

Seedlip grove 0.0 gin 9.5

Indian tonic | orange

Voor €6.5 serveren wij de meeste cocktails ook virgin.

puur, passie en eenvoud

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 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	3
Cappuccino	3.25
Espresso	2.75
Espresso Macchiato	3.25
Dubbele espresso	4
Koffie verkeerd	3.5
Latte Macchiato	3.75
Chai Latte	4
<i>Havermelk 0.5</i>	
Senza Thee	3
green jasmin - rooibos warming soul - earl grey	
Verse muntthee	4
Gemberthee citroen of sinaasappel	4
Warme Chocomel	3.5
<i>slagroom 0.7</i>	

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



Huysgemaakte taart vanaf 4.5
Slagroom 0.7
(vraag naar ons assortiment)

KOUD

Coca-Cola - Coca-Cola zero	3	
Almdudler - Schulp appelsap	3.5	
Tomarchio Organic Mandarino 0.275l	3.75	
Acqua Panna	0,25l / 0,75l	3 / 5.5
San Pellegrino	0,25l / 0,75l	3 / 5.5
Fristi of Chocomel	3	
Biologische melk of karnemelk	2.5	
Limonade glas of gieter	2 / 5	
Tomatensap	3	
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
Ijskoffie	6.75

HOMEMADE



de smoothies zijn tot 17.00u te bestellen

Lemon Green Tea 4 mint orange lemon	Elderflower lemonade 4 sparkling of still munt citroen	Berry Summer 5 jus d'orange blauwebessen banaan
Peach Tea 4 rooibos peach orange lemon	Verse sinaasappelsap 4	Mango Blast 5 mango yoghurt banaan jus d'orange

puur, passie en eenvoud

Dranken

BIEREN

Van de tap

Hertog Jan 5.1%	3.25
Victoria Blond 8.5%	5
Texels Skuumkoppe 6%	4.75
Hoegaarden Wit 5%	4.5
Tripel Karmeliet 8%	5
Seizoensbier wisselend %	

Uit de fles

Hertog Jan 0.0%	3.5
Hoegaarden Radler 0.0%	3.5
Leffe Blond 0.0%	4.25
Liefmans 3.8%	4.5
Gebrouwen door vrouwen Gin Weizen 6%	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
Johnnie 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
Jägermeister	3.5

CONGAC/CALVADOS

Hennessy V.S.	5.5
Remy Martin VSOP	6.25
Calvados Busnel trois	5