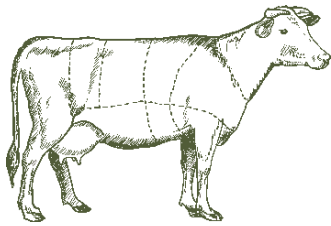

Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor de naam gasterij gekozen, omdat restaurant meer klinkt 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 zijn geheel aangeschaft en Erwin snijdt in samenspraak met onze chefkok 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 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. 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 Ruitershuys verhaal compleet.

Heeft u allergenen? Laat het ons weten, dan brengen we u de allergenenkaart.

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 van Hollands rund** 14
parmezaanse kaas | pestomayonaise |
zongedroogde tomaat | rucola

- Zalm Tataki** 12
zalm | furikake | zoetzuur | teriyaki |
mierikswortel

- Steak Tartaar** 12
getoast brood | mierikswortel creme |
kwartel ei | augurk | kappertjes | ui

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 | appelcompôte |
peren coullis

9

BROODJE RUITERHUYS 14

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

Pulled pork 12

Pulled pork uit de smoker | koolsalade |
bbq saus | brioche

Libanees flatbread ✓ 9

bloemkool creme | paddenstoelen | truffel |
knolselderij | sojaschuim | pecannoten

Smashed avocado ✓ 9.5

bruin brood | Rodekool | avocado | pompoen |
zoetzuur | paddenstoelen

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

Burrata salade  17
balsamico citrus dressing | pistache |
cherry tomaat | olijf | ui | pesto

Caesar Salade 17
cajun kipfilet | bacon | parmezaanse kaas |
cherry tomaat | ei | little gem | caesardressing

LUNCHPROEVERIJ

**Een combinatie van heerlijke
lunchgerechten om samen te delen**

14.5 (v.a. 2 personen)

*Bij reservering kunnen wij rekening houden
met allergenen. Bestelt u de lunchproeverij a la
carte, dan kunnen we deze alleen vegetarisch of
glutenvrij serveren.*

VOOR DE GROTE TREK


Geserveerd met verse friet | huysgemaakte mayonaise

Beef burger 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 19
brioche broodje | bacon | belegen beemsterkaas | salade |
augurk | tomaat | uienringen | jalapeño | bbq saus

Oosterse spies 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 23
biefstukpuntjes | noodles | Japanse sesamsaus

Kogelbiefstuk 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 27
200 gr | runderjus | paddenstoelen

Zalm op eikenhout uit de Mibrasa 24
rode kool | savoie kool | mandarijn | venkel zaad | rozijn |
dragoncrème

Vegan Burger  19
pompoe | wortel | masala | sesambroodje | spicy mayonaise |
tomaat | rode kool | savoie kool | mandarijn

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 ✓ jalapeño guacamole zure room salsa	9.5
---	-----

Brushetta's uit de oven ✗ tomaat basilicum gepofte knoflook olijfolie balsamico	11
---	----

Ruiterhuys Borrelplank Seranoham truffelkaas bruchetta bitterbal olijven brood met dipper	16
---	----

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

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

Nocellara del Belice  5
gefermenteerde groene olijven met pit

VOORGERECHTEN


Steak Tartaar 14.5
kwartelei | kappertjes | mosterdzaad | mierikswortel | toast

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

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

Tataki van zalm 12
Mierikswortel crème | sesam kletskep | zoetzuur van groenten |
furikake | teriyaki

3 bereidingen van bloemkool  9.5
sojaschuim | spruitjes | truffel-vinaigrette

Burrata  13
tomaat | pistache | vijg | basilicumolie | geroosterde
tomatendressing

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT DE STAL

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

Kogelbiefstuk 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 27

200 gr | runderjus | paddenstoelen

Kip saltimbocca 22.5

dragonsaus | Parmaham | salie

Langzaam gegaard buikspek van het Zuiderzee varken 22

saus van kreeft, caramel en drop | BBQ prei | uien crumble | basilicum crème

Beef Burger 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 19

brioche broodje | bacon | belegen beemsterkaas | salade | augurk | tomaat | uienringen | jalapeño | bbq saus

Oosterse spies 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 23

biefstukpuntjes | noodles | Japanse sesamsaus

Chef's special dagprijs

Vraag naar onze wisselende special

EXTRA GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

Salade 🌿	4.5
Gebakken Rooseval aardappelen 🌿	4.5
Friet 🌿 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.

puur, passie en eenvoud

Hoofdgerechten (vanaf 17:00u te bestellen)

UIT HET WATER

Zalm op eikenhout uit de Mibrasa 24

rode kool | savoie kool | mandarijn | venkel zaad | rozijn | dragoncrème

Gamba Pannetje 23

pikante knoflook-balisaus | prei | aioli | broodje

Catch of the day dagprijs

(wisselende seizoensvis)

UIT DE TUIN

Canneloni van knolselderij 21

dragonsaus | duxelles | knolselderij | pecannoten

Geroosterde pompoen 21

spinazie | tomaat | rucola | cranberry | abrikoos | pecannoten

Vegan Burger 19

pompoen | wortel | masala | sesambroodje | spicy mayonaise | tomaat | rode kool | savoie kool | mandarijn

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

PASTA PESTO ✓

9

penne pasta | pesto | Parmezaanse kaas

HOOFDGERECHTJES

Hotdog 9.5

friet | gebakken uitjes | ketchup | mayonaise

Hamburger 12.5

Runder burger | kaas | sla | tomaat

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 fruit |
chocolade | slagroom

Scroppino

limoenijs | prosecco | limoncello

9

Appels & peren

appel | bladerdeeg | perenijs

8.5

Honingraat

honing van onze eigen bijen | zwarte bes | yoghurt

8.5

Herfst Chocolade

chocolade | hazelnoot | vanille

8.5

Ruiterhuys Kaaskistje

diverse soorten kazen | confituur

vraag naar ons uitgebreide port assortiment

12

VOOR DE KIDS

Bolletjes ijs

Keuze uit vanille - chocolade - aardbei

2.5

extra slagroom

1

Op een grote paddestoel...

brownie | vanilleijs

7.5

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

WITTE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombard geurig fruitig en fris soepel	4.5	19.5
La Baume Viognier La Grande Olivette zacht aroma's van abrikoos, perzik en honing aangename afdronk	5.25	27.5
Villa Blanche Chardonnay zacht en fris tropisch fruit lichte vanilleaccenten houtlagering van een paar maanden	5.75	28.5
Mount Riley Sauvignon Blanc grassige tonen aroma's van meloen en citrusfruit intens zeer lange afdronk	6	29.5
Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio klassiek Italië moderne Nieuw Zeelandse twist elegant vol lichtkruidig	6	29.5
Nius Verdejo citrus en gras in de neus vol fruit persistente afdronk met lichte bitter	6	29.5
Wijngoed Thorn Auxerrois 2021 Nederlandse wijn appel en peer fris en sappig met volle afdronk		35
Weingut Seher Platt 28 Gruner Veltliner 2020 fruitig en kruidig peper in de neus aroma's van grapefruit en appel frisse en mineraalachtige afdronk		35
Mullineux Kloof Street Chenin Blanc 2021 serieuze wijn fris en sappig hinten van appel en peer		45
Domaine Moreau - Naudet Chablis 2019 rijp fruit vol frisse afdronk		60

MOUSSEREND

	GLAS	FLES
Cava Giro Ribot Brut fluweelzacht en romig	6.25	31
Sauvion Cremant de Loire Brut aroma's van perzik		35
Barnaut Champagne Blanc de Blancs Brut 'Eclats de Chardonnay' vol en krachtig		62
Veuve Clicquot fruitig brioche en vanille	0.37cl 0.75cl	44.5 89

Wijnen

RODE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon kruidig en sappig aroma van laurier en bramen soepel	4.5	19.5
Il Faggio Montepulciano d'Abruzzo Toscaanse zon koffie en zwart fruit chocolade	5.5	27.5
Villa Blanche Pinot Noir neus van kersen-, frambozen- en granaatappel citrus en kruidigheid fijne tannines	6	29.5
Allenico Primitivo Salento aroma's van kersen en pruimen elegant lichte vanilletoon krachtig vleugje peper in de lange afdronk	6.25	30
Bodegas Bleda Pinodonce Black volle romige wijn 5 maanden eikenhout lagering krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot	7	35.5
Kaiken Malbec Reserva 2018 aroma's van pruimen en tabak kruidig en krachtig fruitig met vleugje vanille		36.5
McManis Zinfandel 2020 soepel en zacht rijpe rode bessen en aardbeien gekarameliseerde suiker en eikenhout zachte afdronk		42.5
McManis Cabernet Sauvignon 2020 zwoel en verleidelijk cassis fruit tonen van vanille door lagering op eikenhout		42.5
Cantina Salvalai Ripasso della Valpolicella rond en roming volgens ripasso methode		53

ROSE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Rose Grenache - Cinsault heerlijke tonen van framboos en aarbei sappig en fruitig frisse afdronk	4.5	19.5
Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rose prachtige zalm kleur bloemig en grapefruit elegant frisse afdronk	5.75	28
Fleur de l'Amaurigue Rose prachtige bleek roze kleur hinten grapefruit en aardbei ondersteund door een zachte kruidigheid fris droog		46
Robert Vic Delicate Rose Magnum licht roze van kleur rood fruit en grapefruit sappig		69.5

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 jasmijn - rooibos warming soul - earl grey	
Verse muntthee	4
Gemberthee citroen of sinaasappel	4
Warme Chocomel	3.5
<i>slagroom 0.9</i>	

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



Huysgemaakte taart vanaf 4.5
Slagroom 0.9
(vraag naar ons assortiment)

KOUD

Coca-Cola - Coca-Cola zero	3.2
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	8
Italian coffee Disarrono	8
Spanish coffee Tia Maria	8
Jamaican coffee bruine rum	8
Kiss of Fire Cointreau en Tia Maria	8

HOMEMADE



Lemon Green Tea	4	Elderflower lemonade	4
mint orange lemon		sparkling of still munt citroen	
Peach Tea	4	Verse sinaasappelsap	4.5
rooibos peach orange lemon			

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
Ruiterhuys Koetsiersbier 5.7%	4.5
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
Goose Island IPA 5.9%	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