

# 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 sulfieten (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

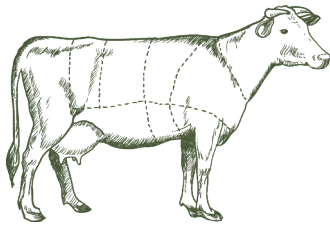
Met uitzondering van de in de 'Verordening Voedselinformatie' genoemde stoffen en producten  
PS: De verplichting betreft enkel de gebruikte ingrediënten en dus niet de allergenen die door  
mogelijke kruisbesmetting aanwezig kunnen zijn.

# Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het 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.

## 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 beleving*

# Lunchkaart



(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)







## SOEPEN



-   **Pomodorisoep** room | basilicum  7.5
- Soep van het moment** (wisselende seizoenssoep) 8.5
- (allergenen kunnen variëren)

## BROODJES

(Bruin of wit boerenlandbrood)

-   **Carpaccio Hollands rund** 15  
parmezaanse kaas |  
basilicummayonaise |  
zongedroogde tomaat | rucola

-       **Gravad lax** 15  
bagel | zalm | dille |  
mosterd kwark crème

-   **Grilled chicken** 12.5  
kippendijen uit de smoker |  
bagnatbol | koolsalade |  
pico de gallo | little gem |  
ranch saus | ricotta

## 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

appel compote | vanille  
hangop | braam  
9



## BROODJE RUITERHUIJS 15

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

## VEGAN



## Libanese flatbread 11

biet | pecan | Griek white |  
braam | hummus



## Pulled mushroom 12

oesterzwam | bagel |  
koolsalade | limoen sriracha  
mayonaise | little gem

## LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's)



## Croque monsieur 10

bechamelsaus | gruyère |  
beenham



## Croque madame 11.5

bechamelsaus | gruyère |  
beenham | spiegeleltje





## Croque fromage 9



bechamelsaus | gruyère




# Lunchkaart




(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

## MAALTIJD SALADES

  **Burrata salade** ✓ 19  
salsa verde | zongedroogde  
tomaat | uiencrumble |  
zoetzure gele wortel



  **Carpaccio salade** 19  
Noord-Hollands rund |  
parmezaanse kaas | basilicum  
mayonaise | pijnboompitten |  
rucola | zongedroogde tomaat





   **Spies van kippendij** 22.5  
220 gram | morilles saus | 15hour potato |  
gerookte knolselderij | bundelzwam

   **Kogelbiefstuk** 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 29  
200 gram | 15hour potato | schorseneren | truffeljus

    **Zalm op eikenhout uit de houtskool oven** 27  
tuinkruiden roomkaas | biet | pecan | feta

   **Beef burger** 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 22.5  
brioche broodje | bacon | belegen beemsterkaas | salade |  
   augurk | tomaat | uienringen | jalapeño | bbq saus

  **Vegan meat burger** ✓ 21  
little gem | tomaat | limoen sriracha mayonaise |  
zoetzure groente

    **Vegan groente burger** ✓ 19.5  
knolselderij | venkel | basilicummayonaise | tomaat |  
zoetzure wortel

## LUNCHPROEVERIJ

Een combinatie van heerlijke  
lunchgerechten om samen te delen

19.5 (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.*

## GROTE TREK?

Breid de proeverij uit met verse friet

5

Klein dessert

4

(allergenen kunnen variëren)

# Borrelkaart

(vanaf 10.30 uur tot de keuken sluit)

## STARTERS



**Broodplankje** (gras) roomboter | gedroogde bloemen |  
maldon zout | basilicum olie | bieslook ✓ 7.5  
**Siciliaanse groene olijven** met pit ✘ 5

## BORREL



**Nacho's gegratineerd met kaas** ✓ 11  
jalapeño | guacamole | zure room | pico de gallo



**Loaded nacho's** 15  
grilled chicken | jalapeño | guacamole | zure room |  
pico de gallo



**Bruschetta** ✘ 12  
knoflook crostini's | brunoise van tomaat | basilicum |  
olijfolie | giuseppe aceto balsamico



**Borrelplank** 16  
Serranoham | truffelkaas | bitterbal | olijven |  
brood met dipper | bruschetta



**Gamba pannetje** 15.5  
pikante knoflook-balisaus | prei | aioli | broodje

## WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks 1.25 p.st



Kaastengels ✓



Ambachtelijke rundvlees bitterballen (volgens eigen receptuur)



Vlammetjes



Mini loempia's ✓



Krokante gamba



Mini frikandel



Vegan bitterballen ✘

# Voorgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)



## SOEPEN

**Pomodorisoep** ✓ 7.5  
room | basilicum

**Soep van het moment** 8.5  
*(wisselende seizoenssoep)*  
**(allergenen kunnen variëren)**



## LEKKER OM MEE TE STARTEN

**Siciliaanse groene olijven**  
met pit ✓ 5

**Broodplankje** (gras)  
roomboter | gedroogde  
bloemen | maldon zout |  
basilicum olie | bieslook ✓ 7.5

## VOORGERECHTEN



**Steak tartaar** 15  
parmezaan schuim | truffelcrème | eidooier | sjalot crème



**Carpaccio van Noord-Hollands rund** 15  
parmezaanse kaas | basilicummayonaise | pijnboompitten |  
rucola | zongedroogde tomaten



**Gamba pannetje** 15.5  
pikante knoflook-balisaus | prei | aioli | broodje



**Gravad lax** 15  
dille | mosterd kwarkcrème | kruiden crumble |  
zoetzure gele wortel



**Bloemkool flan** ✓ 11.5  
kerriecrème | zoetzure mosterdzaad | rauwe bloemkool |  
vegan karnemelk



**Burrata** ✓ 14.5  
sous-vide prei steranijs | salsa verde | sjalot crème |  
uiencrumble

# Hoofdgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)

## UIT DE STAL

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

   **Kogelbiefstuk** 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 29




200 gram | 15hour potato | schorseneren | truffeljus

   **Spies van kippendij** 22.5

220 gram | morilles saus | 15hour potato | gerookte knolselderij | bundelzwam

   **Eendenborstfilet** 27

Hollandse eendenborst | miso jus | roodlof | paddenstoelen crème | bundelzwam

      **Beef Burger** 100% Noord-Hollands, eerlijk rundvlees 22.5

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


**Chef's special** dagprijs

vraag naar onze wisselende special (allergenen kunnen variëren)

### EXTRA GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

**Salade**  6.5

**Gebakken Roseval aardappelen**  5

**Friet**  mayonaise  5

**Seizoensgroenten**  5



Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse friet.

puur, passie en beleving

# Hoofdgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)



## UIT HET WATER




    **Zalm op eikenhout uit de houtskool oven** 27  
tuinkruiden roomkaas | biet | pecan | feta






   **Zeewolf** 26  
dragonsaus | flan van biet | zoetzuur van biet | crème van biet




**Catch of the day** (wisselende prijs)  
wisselende vis van het seizoen (allergenen kunnen variëren)

## UIT DE TUIN

   **Indiase Dahl**  21  
linzen | yoghurt | munt | naan | granaatappel

  **Gepofte knolselderij**  21  
vegan jus | gerookte knolcrème | lotuswortel | uien crumble







    **Vegan groente burger**  19.5  
knolselderij | venkel | basilicummayonaise | tomaat | zoetzure wortel

  **Vegan meat burger**  21  
little gem | tomaat | limoen sriracha mayonaise | zoetzure groente



# Kindergerechten (vanaf 10.30 tot 16.00 uur te bestellen)

## BROODJES ✓

-     Keuze uit chocopasta - aardbeienjam - jonge kaas 5
-   **Kindertosti** kaas ✓ of ham-kaas | ketchup 5.5

---

# Kindergerechten (vanaf 10.30 tot 21.00 uur te bestellen)



## PASTA PESTO ✓

9

penne pasta | pesto | Parmezaanse kaas



## Kopje tomatensoep ✓

5.5



## Puntzak met frietjes mayonaise | ketchup ✓

5

## HOOFDGERECHTJES



## Op de huid gebakken zalm

13.5

tuinkruiden roomkaas | friet | diverse groenten



## Hamburger

13.5

runderburger | kaas | little gem | tomaat | friet



## Drie American Pancakes ✓

8.5

stroop | poedersuiker | jam



## Groentekroket ✓

of



## rundvleeskroket

9.5

friet | appelmoes | ketchup | mayonaise

# Desserts (vanaf 10.30 uur te bestellen)



## ICE FONDUE

- v.a. 2 personen 11.5 p.p.

IJskoud, mysterieus en zeer lekker

Met -196 graden Celcius bonbons maken met fruit | chocolade | slagroom

### VOOR DE KIDS



#### Het Hoefijzertje

chocolade | mandarijn | speculaas

8



#### Bolletjes ijs

3



Keuze uit vanille / aardbei / nutella / passievrucht



extra slagroom

1



#### IJskoffie

7.5



#### Scroppino

citroenijs | prosecco | limoncello

9



#### Appel peer

appel compote | kaneelcrème | steranijs parfait

9.5



#### Boomstam en paddenstoelen

kersen cremeux | blauwe bes | hazelnootcrème

9.5



#### De Esdoorn

mandarijn | chocolade koek | karamelcrème

9.5

Tip

**Huysgemaakte limoncello**

4.5

**Pornstar Martini**

13

**Espresso Martini**

12

Al onze desserts worden gemaakt door onze huys patissier.

puur, passie en beleving