

---

# Ons Verhaal

---

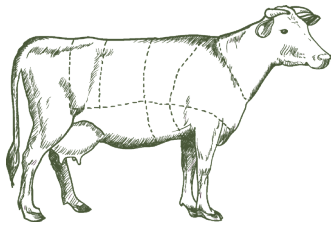


Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor de naam gasterij gekozen, omdat restaurant meer klinkt als een plek voor de lunch of het diner, terwijl Het Ruitershuys zoveel meer is dan dat. Het is een plek waar u op ieder moment, 7 dagen in de week, welkom bent. Waar u uitpuft van een lange 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

## BROODJES

**Carpaccio** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 15  
basilicummayo | pijnboompitten | zongedroogde  
tomaten | rucola | parmezaan

**Gerookte zalm** 15  
avocado | limoenmayo | radijs | bosui |  
oosterse dressing | mango | edamame

**Korean pork belly** 14  
buikspek | kimchimayo | kruidencrumble |  
bosui | tauge | komkommer | brioche

**KROKETTEN** - 2 stuks  
boerenlandbrood | zoetzuur | salade | mosterd

**Amsterdamse groentekroketten**  10

**De (H)eerlijke kroket** 10  
(*rundvleeskroketten volgens het recept van onze eigen  
slager Erwin, bereid met eerlijk vlees uit Noord-Holland*)

## PANCAKES

hangop | rood fruit  
9.5

## BROODJE RUITERHUYS 15

gewokte biefstuk | champignons | tauge |  
bosui | aioli | sesamwoksaus

## VEGAN

### Libanese flatbread 12

feta spread | avocado | doperwten |  
edamame | amandel

### Vegan Rendang 14

romaine | bosui | krokante cassave

## LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's)

### Croque monsieur 10

bechamelsaus | kaas | beenham

### Croque madame 11.5

bechamelsaus | kaas | beenham |  
spiegeleitje

### Croque fromage 9

bechamelsaus | kaas

# Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

## MAALTIJDSALADES

**Burrata salade** ✓ 21  
venkel | groene appel | granaatappel |  
doperwt | sesam | croutons |  
kruiden crumble | avocado

**Cesar salade**  
romaine sla | croutons | parmezaan |  
eitje | coppa  
klein: 9.5  
groot: 16.5  
supplement: kip uit onze smoker 3.5

**Spies van kippendij** 24.5  
220 gram | okonomiyaki | limoenbladsalsa | bonitoflakes

**Kogelbiefstuk** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 29.5  
200 gram | bordelaise | krokante aardappel | medium rare

**Zalm op eikenhout uit de houtskool oven** 27  
venkel salade | citrus | antiboise | jalapeno crème

**Beef burger** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 22.5  
geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | kaas |  
bacon | bbq saus | relish | gebakken ui  
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

**Vegan meatless burger** ✓ 21  
geserveerd met verse friet | romaine | tomaat |  
kimchi mayonaise | zoetzure ui  
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

## 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 à la carte, dan kunnen we deze alleen vegetarisch of glutenvrij serveren.*

## GROTE TREK?

Breid de proeverij uit met verse friet

3.5

Zoete aardappelfriet met  
truffel mayonaise

6.5

Klein dessert ✓

4

# Borrelkaart

(vanaf 10.30 uur tot de keuken sluit)

## STARTERS

<b>Broodplankje</b> (gras) roomboter   gedroogde bloemen   kruidenolie   Maldon zout   dille ✓	7.5
<b>Siciliaanse groene olijven</b> met pit ✓	5
<b>Oesters</b> (per stuk)	4

## BORREL

<b>Crudité</b> ✓	11
zoetzure komkommer   sesam   radijs   krokante cassave   bospeen   krokante quinoa   piccalilly	
<b>Nacho's</b> ✓	12
jalapeño   guacamole   zure room   salsa extra saus	1
<b>Bruschetta</b> ✓	12
brunoise van tomaat   basilicum   olijfolie   Giuseppe Aceto balsamico	
<b>Borrelplank</b>	16
Serranoham   bitterbal   olijven   brood   aioli   bruchetta	
<b>Gamba pannetje</b>	15.5
pikante knoflook-balisaus   prei   aioli   broodje	
<b>Burnt ends</b>	10.5
langzaam gegaard buikspek   BBQ marinade	
<b>Crispy chicken</b>	12.5
kimchimayo   bosui	
<b>Patatas bravas</b>	9.5
aioli   kimchi	

**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 ✓

puur, passie en beleving

# Voorgerechten

(vanaf 17:00 uur te bestellen)


## SOEPEN

**Pomodorisoep**  7.5  
room | basilicum

**Soep van het moment** 8.5  
(wisselende seizoenssoep)

## LEKKER OM MEE TE STARTEN

**Siciliaanse groene olijven** met pit  5

**Broodplankje** (gras) roomboter |  
gedroogde bloemen | kruidenolie |  
Maldon zout | dille  7.5

**Oesters** (per stuk) 4


## VOORGERECHTEN


**Buikspek** 14.5  
palingcreme | doperwt | groene appel | zoete zure ui

**Carpaccio van Noord-Hollands rund** 15  
basilicummayo | pijnboompitten | zongedroogde tomaten |  
rucola | parmezaan

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

**Zalm tataki** 15  
chili | mango | limoenmayo | radijs | bosui | oosterse dressing

**Bereidingen van selderij**  12.5  
knolselderij | zoetzure bleekselderij |  
schuim van bleekselderij | krokante cassave | topinamboer

**Burrata**  14.5  
gazpacho van groene appel | gerookte amandel | sesam |  
granaat appel | basilicum | venkel | basilicum olie

# Hoofdgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met onze Huysgemaakte rabarber compote.

## UIT DE STAL

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

**Kogelbiefstuk** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 29.5

200 gram | bordelaise | krokante aardappel | medium rare gegaard

**Spies van kippendij** 24.5

220 gram | okonomiyaki | limoenbladsalsa | bonitoflakes

**Oranjehoen** 26.5

Rouleau van de Nederlandse vijf sterren kip | 3 bereidingen van maïs | Madeira jus

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

geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | kaas | bacon |  
bbq saus | relish | gebakken ui  
*(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)*

**Chef's special** dagprijs

vraag naar onze wisselende special

*Lees meer over ons huys gerijpte vlees op de laatste pagina!*

### GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

<b>Friet</b> mayonaise	3.5
<b>Zoete aardappelfriet</b> met truffelmayonaise	6.5
<b>Gebakken aardappels</b>	5
<b>Groene salade</b> ✓	6.5
<b>Ceasar salade</b>	9.5
supplement: kip uit onze smoker	3.5
<b>Seizoensgroenten</b> ✓	5

# Hoofdgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met onze Huysgemaakte rabarbercompote.

## UIT HET WATER

### **Zalm op eikenhout uit de houtskooloven** 27

venkelsalade | citrus | antiboise | jalapeno crème

### **Dorade** 26

geroosterde paprika schuim | vadouvan creme | conchiglioni |  
gamba farce | chili olie

### **Catch of the day** (dagprijs)

wisselende vis van het seizoen

## UIT DE TUIN

### **Vegan rendang** 23

gebakken rijst | sajoer boontjes | krokante cassave

### **Kerrie spitskool** 21

kimchi schuim | pistache | krokante quinoa | sinaasappel

### **Vegan meatless burger** 21

geserveerd met verse friet | romaine | tomaat | kimchi mayonaise |  
zoetzure ui

*(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)*

### **Zoete aardappelcurry** 23

munt-yoghurt | limoen | naan

## MAALTIJDSALADES

### **Burrata salade** 21

venkel | groene appel | granaatappel | doperwt | sesam |  
croutons | kruiden crumble | avocado

### **Cesar salade**

romaine sla | croutons | parmezaan | eitje | coppa

klein: 9.5

groot: 16.5

supplement: kip uit onze smoker 3.5

# 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** ✓

11

penne pasta | pesto | parmezaanse kaas

## **Kopje tomatensoep** ✓

5.5

## **HOOFDGERECHTJES**

### **Op de huid gebakken zalm**

13.5

frietje | groenten

### **Kogelbiefstuk**

14.5

100 gram | bordelaise | frietje

### **Hamburger**

13.5

runderburger | frietje | sla | tomaat | kaas

### **Drie American Pancakes** ✓

8.5

stroop | poedersuiker | jam

### **Groentekroket** ✓ of **rundvleeskroket**

8.5

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

In -196 graden Celsius bonbons maken met: fruit | chocolade | slagroom

<b>Bolletjes ijs</b> ✓	3
Keuze uit vanille   aardbei   chocolade   perzik	
Extra slagroom	1
<b>Scroppino</b> ✓	9
citroenijs   cava   limoncello	
<b>IJskoffie</b> ✓	7.5
<b>Vlindertuin</b> ✓	9.5
Abrikozen cremeux   bouillon van aardbei   perzik-ijs   hangop met witte chocolade	
<b>Strandpassie</b> ✓	9.5
Passievruchten crème   witte chocolade bros   spongecake van amandel   frisse citrus	
<b>Pure chocolade droom</b> ✓	9.5
Vier vegan bereidingen van pure chocolade   rood fruit   vleugje karamel	
<b>Zoete honingraat</b> ✓	9.5
Crème fraiche parfait   honing crème   duindoorn gel   meringue   wafeltje van honing	
<b>Huysgemaakte slagroom truffels</b> (per stuk)	1.5

Tip

Huysgemaakte limoncello	4.5
Pornstar Martini	13
Espresso Martini	12
Castricumse Duindoorn likeur van Kings Dune	4.5
TX likeur honing en walnoot	4.5
TX likeur chocolade en karamel	4.5

Al onze desserts worden gemaakt door onze huys patissier.

puur, passie en beleving

# Cocktails

Kom in de Ruiterhuys mood met onze cocktails.

## RUITERHUYS COCKTAILS

<b>Ruiterhuys Mule (v)</b>	11
Vodka   ginger beer   lime   angostura	
<b>Tropical Mango (v)</b>	11
Vodka   mango   honey   lime	
<b>Mai Tai (v)</b>	12
Homemade pineapple rum   cointreau   orgeat   lime   pineapple	
<b>Mojito (v)</b>	10.5
Havana club 3yr   soda water   brown sugar   lime   mint	
<b>Passionfruit mojito</b>	11
Havana club 3yr   passionfruit   soda water   sugar   lime	
<b>East 8 hold up</b>	10.5
Vodka   aperol   pineapple   passionfruit   lime juice   simple syrup	
<b>Cosmopolitan</b>	10
Vodka   cointreau   lime juice   cranberry	
<b>Pornstar Martini (v)</b>	12
Vanilla vodka   passionfruit   vanilla syrup   aquafaba   lime juice	
<b>Espresso Martini</b>	12
Home made coffee vodka   kahlua   espresso   simple syrup	
<b>Stroopwafel Martini</b>	12
Home made stroopwafel vodka   kahlua   espresso   caramel syrup	
<b>Kiwi kick</b>	10.5
Rum   melon liqueur   kiwi   lime juice   aquafaba   simple syrup	
<b>Apricot margerita</b>	9.75
Tequila   apricot jam   lemon juice   aquafaba	
<b>Apricot sour</b>	9.75
Gin   apricot jam   lemon juice   aquafaba	
<b>Bramble</b>	10
Six dogs blue gin   elderflower liqueur   blackberry   lemon juice   simple syrup	

## RUITERHUYS COCKTAILS

<b>Daiquiri</b> (Classic, Strawberry or Peach)	10
Havana club 3yr   lime juice   simple or fruit syrup	
<b>Classic sour</b>	9,5
Spirit of choice   lemon juice   aquafaba   angostora	
<b>Aperol Spritz</b>	8.5
Aperol   cava   soda water	
<b>Limoncello spritz</b>	8.5
Limoncello   cava   soda water	
<b>Hugo</b>	8.5
St. Germain   cava   soda water	
<b>Cocktail van de maand</b>	

## GIN & TONIC'S

<b>Pink gin &amp; tonic</b>	9
Gordon's pink   fever tree raspberry & rhubarb	
<b>Hendricks gin &amp; tonic</b>	11
Hendricks gin   fever tree elderflower tonic	
<b>Copperhead gin &amp; tonic</b>	11.5
Copperhead gin   fever tree mediterranean tonic	
<b>Six dogs gin &amp; tonic</b>	11.5
Six dogs blue gin   fever tree Indian tonic	
<b>Seedlip grove (non alcoholic) gin &amp; tonic</b>	9.5
Seedlip grove   fever tree Indian tonic	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten.

(v) Voor €7.5 serveren wij de meeste cocktails ook virgin.

puur, passie en beleving

# Wijnen

## WITTE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombard</b> geurig   fruitig en fris   soepel   Languedoc, Frankrijk	5	20.5
<b>Magnolia Pecorino d'Abruzzo</b> aromatisch   verfrissend en levendig   tropisch fruit, citrus en lichte kruidigheid   Abruzzo, Italië	6.5	31.5
<b>Camel &amp; Joseph Chardonnay</b> zacht en fris   tropisch fruit   lichte vanille accenten   houtlagering van een paar maanden   Languedoc, Frankrijk	7	32.5
<b>Mount Riley Sauvignon Blanc</b> grassige tonen   aroma's van meloen en citrusfruit   intens   zeer lange afdronk   Marlborough, Nieuw Zeeland	6,25	30.5
<b>Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio</b> klassiek Italië   moderne Nieuw Zeelandse twist   elegant   vol   lichtkruidig   Venetië, Italië	6,25	30.5
<b>Nius Verdejo</b> citrus en gras in de neus   vol fruit   persistente afdronk met lichte bitter   Rueda, Spanje	7	32.5
<b>Wijngoed Thorn Auxerrois 2021</b> Nederlandse wijn   appel en peer   fris en sappig met volle afdronk   Limburg, Nederland		36
<b>Bogle Chardonnay</b> vol en romig   getoast eikenhout   rijk en complex   biologisch   Californië		49
<b>Domaine de Foncastel Picoul de Pinet</b> fris en strak   ideaal met zeevruchten   Languedoc, Zuid-Frankrijk		39
<b>Weingut Seher Platt 28 Gruner Veltliner 2020</b> fruitig en kruidig   peper in de neus   aroma's van grapefruit en appel   frisse en mineraalachtige afdronk   Weinviertel, Oostenrijk		35
<b>Domaine Moreau - Naudet Chablis 2019</b> rijp fruit   vol   frisse afdronk   Chablis, Frankrijk		61
<b>Domaine Dujardin Meursault Blanc</b> hout gelagerd   vol lindebloesem   aroma's van boter en amandelen   Bourgogne (Meursault), Frankrijk		150

## ORANJE WIJN

<b>Ams Tram Gram Pomone Le Vin Orange</b> fruitig   kweepeer en amandelen   zachte tannines	7.5	39
---	-----	----

### MOUSSEREND

	GLAS	FLES
<b>Cava Giro Ribot Brut</b> fluweelzacht en romig   Penedès, Spanje	7.5	39
<b>Sauvion Cremant de Loire Brut</b> aroma's van perzik   fruitig Loire, Frankrijk		41
<b>Barnaut Champagne Blanc de Blancs Brut 'Eclats de Chardonnay'</b> vol en krachtig   Champagne, Frankrijk		63
<b>Veuve Clicquot</b> fruitig   brioche en vanille   Champagne, Frankrijk	0.37cl 0.75cl	45 90

puur, passie en beleving

# Wijnen

## RODE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon</b> kruidig en sappig   aroma van laurier en bramen   soepel   Languedoc, Frankrijk	5	20.5
<b>Il Faggio Montepulciano d'Abruzzo</b> Toscaanse zon   Koffie en zwart fruit   chocolade   Abruzzo, Italië	6	29.5
<b>Weingut Geil Spatburgunder Trocken</b> kersen, bessen met aardse tonen   pinot noir op zijn Duits   verfijnde tannines   Rheinhessen, Duitsland	8	41
<b>Allenico Primitivo Salento</b> aroma's van kersen en pruimen   elegant   lichte vanilletoon   krachtig   vleugje peper in de lange afdronk   Puglia, Italië	7	32.5
<b>Bodegas Bleda Pinodonce Black</b> volle romige wijn   5 maanden eikenhout lagering   krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot   Jumilla, Spanje	8	41
<b>Kaiken Malbec Reserva</b> aroma's van pruimen en tabak   kruidig en krachtig   fruitig met vleugje vanille   Mendoza, Argentinië		36.5
<b>McManis Zinfandel</b> soepel en zacht   rijpe rode bessen en aardbeien   gekarameliseerde suiker en eikenhout   zachte afdronk   Californië, Verenigde Staten		43.5
<b>McManis Cabernet Sauvignon</b> zwoel en verleidelijk   cassis fruit   tonen van vanille door lagering op eikenhout   Californië, Verenigde Staten		43.5
<b>Marques de Vargas Rioja Reserva</b> complex rijp fruit   zwarte bessen, pruimen en vleugje vanille   lange afdronk   klassieke Rioja   Rioja, Spanje		60
<b>Luigi Pira Barolo Serralunga 2018</b> stevig   zachte tannine   rood fruit   aards & vanille   Piemonte, Italië		126

## ROSE WIJN

	GLAS	FLES
<b>Le Petit Pont Rose Grenache - Cinsault</b> heerlijke tonen van framboos en aardbei   sappig en fruitig   frisse afdronk   Languedoc, Frankrijk	5	20.5
<b>Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rose</b> prachtige zalm kleur   bloemig en grapefruit   elegant   frisse afdronk   Languedoc, Frankrijk	7.5	39
<b>Fleur de l'Amaurigue Rose</b> prachtige bleek roze kleur   hinten van grapefruit en aardbei ondersteund door een zachte kruidigheid   fris droog   Provence, Frankrijk		46
<b>Robert Vic Delicate Rose Magnum</b> licht roze van kleur   rood fruit en grapefruit   sappig   Languedoc, Frankrijk		69.5

**Alcoholvrij? Vraag naar de mogelijkheden.**

puur, passie en beleving

# Dranken

## KOFFIE, THEE EN CHOCOLADE

Koffie	3.4
Cappuccino	3.6
Espresso	3.2
Espresso Macchiato	3.5
Dubbele espresso	4.2
Koffie verkeerd	3.6
Latte Macchiato	3.75
Chai Latte	4.2
Flat white	3.75

*Havermelk 0.5*

Senza Thee	3
groene thee - rooibos warming soul - earl grey	
Verse muntthee	4
Gemberthee citroen of sinaasappel	4
De enige èchte warme Chocomel	4

## Huysgemaakte taart

*Slagroom*

*(vraag naar ons assortiment)*

vanaf 5  
1

## KOUD

Coca-Cola - Coca-Cola zero	3.5
Rivella	3.5
Tomarchio Organic Mandarino 0.275l	3.75
Marie Stella Maris stil 0,25l   0,75l	3   6
Marie Stella Maris bruisend 0,25l   0,75l	3   6
Fristi	3
De enige èchte koude Chocomel	3
Biologische melk of karnemelk	2.5
Glas of Karaf limonade	2   5
Tomatensap	3

## Fever Tree

3.75

Lemon tonic - Ginger ale - Ginger beer - Indian tonic - Elderflower tonic

## SPECIALS

Irish coffee <i>the original</i> Jameson	9
Italian coffee Disarrono	9
Spanish coffee Tia Maria	9
Jamaican coffee bruine rum	9
Kiss of Fire Cointreau en Tia Maria	9
Rum	4

## HOMEMADE



### Lemon Green Tea

mint | orange | lemon

4.2

### Elderflower lemonade

sparkling of still | mint | lemon

4

### Peach Tea

rooibos | peach | orange | lemon

4.2

### Smoothie

Wisselende smoothie

5.5

### Verse sinaasappelsap

4.5

puur, passie en beleving

# Dranken

## BIEREN

### Van de tap

Hertog Jan 5.1%	3.75
Victoria Blond 8.5%	5.5
Texels Skuumkoppe 6%	5
Tripel Karmeliet 8%	5.25
Ruiterhuys Koetsiersbier 5.7%	4.6
Franziskaner 5.2% 0.3l	5.75
Franziskaner 5.2% 0.5l	8
Brouwerij 't IJ IJwit	5.5
Seizoensbier wisselend %	
Goose Island 5.9%	6

### Uit de fles

Hertog Jan 0.0%	3.5
Hoegaarden Radler 0.0%	3.5
Leffe Blond 0.0%	5.5
Liefmans 3.8%	4.5
Texels 0.0%	5.5
Galipette Brut Cider 4.5%	6
Brouwerij 't IJ Vrijwit 0.5%	5.5
Om te delen: LePlan-Vermeersch Bier	
0.7L triple 8.5% / Extra wit 4.5% / IPA 7%	12.5

## PORT/DESSERTWIJN

Valdouro port wit - 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 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 - "Huysgemaakte limoncello van Rick Hollenberg"
---

## VODKA TEQUILA

Absolut vodka	4
Belverdere vodka	5.5
Arette Blanco 100% agave tequila	4

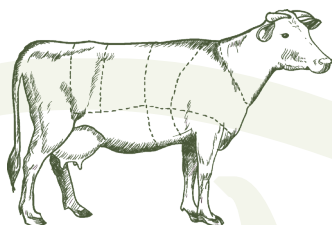
## NEDERLANDS GEDISTILLEERD

Bols Jonge of Oude	3.5
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

## DRY AGING



Sinds kort hebben wij twee geweldige rijpingskasten staan om ons eigen dry aged vlees te maken. Op deze manier houden wij, samen met onze huyslager Erwin, controle over de afkomst en kwaliteit van onze meest speciale stukken vlees.

Dry aging is een proces waarbij het vlees minimaal 21 dagen, maar vaak langer, in een speciale kast of cel worden gerijpt aan de lucht. In zo'n rijpingskast wordt de luchtvochtigheid en het klimaat beheerst tot resp. 85% en een temperatuur tussen de 0 en 4 graden celcius. Aan de buitenkant ontstaat een harde droge korst, die voorkomt dat bacteriën het vlees binnendringen. Door die harde korst verdampt het vocht als het ware in het vlees, waardoor het vlees geconcentreerder wordt en een intensere smaak krijgt. Tot slot breekt het proces van droogrijpen spierweefsel langzaam af, waardoor het vlees malser wordt. Zeker als je mooi gemarmerd vlees gebruikt. Droog rijpen heeft dus invloed op smaak én op de textuur.

Hoe lang moet je dat dan doen?

Dat hangt ervan af. Als je het vlees langer dan 4 weken rijpt, verandert de smaak en textuur met de dag. Het rijpingsproces creëert zwarte korst, wat niet per se meteen heel erg uitnodigt. Maar snijd je die harde korst er af, dan komt er botermals vlees tevoorschijn met een intense, geconcentreerde smaak. Na 8 weken is die smaak zo intens, dat het haast nootachtig is. In een 'normale' rijpingskast is 120 dagen rijpen wel de max. Het vlees is geconcentreerder, maar na langer rijpen ook iets minder sappig. Meer bite, om zo maar te zeggen. Daar zijn zeker liefhebbers voor, maar zoals bij alles, kunnen smaken verschillen. Vraag de bediening naar het huidige aanbod van dry aged vlees.

