

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

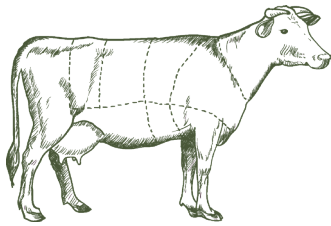
Met uitzondering van de in de 'Verordening Voedselinformatie' genoemde stoffen en producten
PS: De verplichting betreft enkel de gebruikte ingrediënten en dus niet de allergenen die door
mogelijke kruisbesmetting aanwezig kunnen zijn.

Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het 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

-   **Carpaccio** 15     
100% *Noord-Hollands* rundvlees
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 RUITERHUIJS 15

gewokte biefstuk |
champignons | taugel |
bosui | aioli | sesamwoksous

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


 **Ceasar 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 gegaard

 **Zalm op eikenhout uit de houtskool oven** 27.5
venkel salade | citrus | antiboise | jalapeno crème

 **Beef burger** 100% *Noord-Hollands* rundvlees 22.5
geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | kaas |
bacon | 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** 4



**Zoete aardappelfriet
met truffel
mayonaise** 6.5







Klein dessert ✓ 4



Borrelkaart

(vanaf 10.30 uur tot de keuken sluit)

STARTERS

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

BORREL

 	Nacho's ✓	12
	jalapeño guacamole zure room salsa	
 	Bruschetta ✘	12
	brunoise van tomaat basilicum olijfolie Giuseppe Aceto balsamico	
    	Borrelplank	16
	Serranoham bitterbal olijven brood aioli bruchetta	
   	Gamba pannetje	15.5
	pikante knoflook-balisaus prei aioli broodje	
 	Burnt ends	10.5
	langzaam gegaard buikspek BBQ marinade	
   	Crispy chicken	12.5
	kimchimayo bosui	
	Patatas bravas	9.5
	aioli kimchi	

WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks 1.25 p.st

  	Kaastengels ✓	
   	Ambachtelijke rundvlees bitterballen <i>(volgens eigen receptuur)</i>	
 	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)
(allergenen kunnen variëren)



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
gaspacho 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

  **Oranjestroep** 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 **(allergenen kunnen variëren)**

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

GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

 **Friet** mayonaise 4

  **Zoete aardappelfriet** met truffelmayonaise 6.5

Gebakken aardappels 5

Groene salade  6.5

Ceasar salade 9.5

supplement: kip uit onze smoker 3.5

Seizoensgroenten  **(allergenen kunnen variëren)** 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** 27.5

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 **(allergenen kunnen variëren)**

UIT DE TUIN

   **Vegan rendang**  23

gebakken rijst | sajoer boontjes | krokante cassave

   **Bloemkool steak**  21

Romesco saus / amandel / citrus boter / kappertjes

  **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

     **Ceasar salade**

romaine sla | croutons | parmezaan | eitje | coppa

klein: 9.5







groot: 16.5

supplement: kip uit onze smoker 3.5

puur, passie en beleving

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 12.5 p.p.

Ijskoud, mysterieus en zeer lekker

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

	Bolletjes ijs ✓	3
	Keuze uit vanille aardbei chocolade perzik	
	Extra slagroom	1
	Scroppino ✓	9
	citroenijs cava limoncello	
	Vlindertuin ✓	9.5
	Abrikozen cremeux bouillon van aardbei perzik-ijs hangop met witte chocolade	
	Strandpassie ✓	9.5
	Passievruchten crème witte chocolade bros spongecake van amandel frisse citrus	
	Pure chocolade droom ✗	9.5
	Vier vegan bereidingen van pure chocolade rood fruit vleugje karamel	
	Zoete honingraat ✓	9.5
	Crème fraîche parfait honing crème duindoorn gel meringue wafeltje van honing	
	Huysgemaakte slagroom truffels (per stuk)	2

Tip

Huysgemaakte limoncello	4.5
Pornstar Martini	13
Espresso Martini	13
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

Ruiterhuys Mule (v)	11
Vodka ginger beer lime angostura	
Tropical Mango (v)	11
Vodka mango honey lime	
Mai Tai (v)	12
Homemade pineapple rum cointreau orgeat lime pineapple	
Mojito (v)	10.5
rum soda water brown sugar lime mint	
Passionfruit mojito	11
rum passionfruit soda water sugar lime	
East 8 hold up	10.5
Vodka aperol pineapple passionfruit lime juice simple syrup	
Pina colada	11
Coconut rum pineapple coconut cream vanilla	
Pornstar Martini (v)	13
Vanilla vodka passionfruit vanilla syrup aquafaba lime juice	
Espresso Martini	13
Home made coffee vodka kahlua espresso simple syrup	
Paloma	9
Grapefruit tequila lime	
Margerita	9
Butterfly pea tree tea tequila triple sec lime	
Bramble	10
Six dogs blue gin elderflower liqueur blackberry lemon juice simple syrup	
Aperol Spritz	8.5
Aperol cava soda water	
Limoncello spritz	8.5
Limoncello cava soda water	
Hugo	8.5
St. Germain cava soda water	

GIN & TONIC'S

Botanical gin & tonic	9.5
Botanical gin fever tree Indian tonic	
Pink gin & tonic	9.5
Gordon's pink fever tree raspberry & rhubarb	
Hendricks gin & tonic	11
Hendricks gin fever tree elderflower tonic	
Copperhead gin & tonic	11.5
Copperhead gin fever tree mediterranean tonic	
Seedlip grove (non alcoholic) gin & tonic	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
Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombard geurig fruitig en fris soepel Languedoc, Frankrijk	5	20.5
Camel & Joseph Chardonnay zacht en fris tropisch fruit lichte vanille accenten houtlagering van een paar maanden Languedoc, Frankrijk	7	32.5
Mount Riley Sauvignon Blanc grassige tonen aroma's van meloen en citrusfruit intens zeer lange afdronk Marlborough, Nieuw Zeeland	6,75	30.5
Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio klassiek Italië moderne Nieuw Zeelandse twist elegant vol lichtkruidig Venetië, Italië	6,75	30.5
Nius Verdejo citrus en gras in de neus vol fruit persistente afdronk met lichte bitter Rueda, Spanje	7	32.5
Wijngoed Thorn Auxerrois 2021 Nederlandse wijn appel en peer fris en sappig met volle afdronk Limburg, Nederland		36
Bogle Chardonnay vol en romig getoast eikenhout rijk en complex biologisch Californië		49
Domaine de Foncastel Picoul de Pinet fris en strak ideaal met zeevruchten Languedoc, Zuid-Frankrijk		39
Weingut Seher Platt 28 Gruner Veltliner 2020 fruitig en kruidig peper in de neus aroma's van grapefruit en appel frisse en mineraalachtige afdronk Weinviertel, Oostenrijk		35
Domaine Moreau - Naudet Chablis 2019 rijp fruit vol frisse afdronk Chablis, Frankrijk		61
Domaine Dujardin Meursault Blanc hout gelagerd vol lindebloesem aroma's van boter en amandelen Bourgogne (Meursault), Frankrijk		150

ORANJE WIJN

Ams Tram Gram Pomone Le Vin Orange fruitig kweeper en amandelen zachte tannines	7.5	39
--	-----	----

MOUSSEREND

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

puur, passie en beleving

Wijnen

RODE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon kruidig en sappig aroma van laurier en bramen soepel Languedoc, Frankrijk	5	20.5
Il Faggio Montepulciano d'Abruzzo Toscaanse zon Koffie en zwart fruit chocolade Abruzzo, Italië	6	29.5
Weingut Geil Spatburgunder Trocken kersen, bessen met aardse tonen pinot noir op zijn Duits verfijnde tannines Rheinhessen, Duitsland	8	41
Allenico Primitivo Salento aroma's van kersen en pruimen elegant lichte vanilletoon krachtig vleugje peper in de lange afdronk Puglia, Italië	7.25	32.5
Bodegas Bleda Pinodonce Black volle romige wijn 5 maanden eikenhout lagering krachtige blend van Monastrell, Syrah en Petit Verdot Jumilla, Spanje	8.25	41
Kaiken Malbec Reserva aroma's van pruimen en tabak kruidig en krachtig fruitig met vleugje vanille Mendoza, Argentinië		36.5
McManis Zinfandel soepel en zacht rijpe rode bessen en aardbeien gekarameliseerde suiker en eikenhout zachte afdronk Californië, Verenigde Staten		43.5
McManis Cabernet Sauvignon zwoel en verleidelijk cassis fruit tonen van vanille door lagering op eikenhout Californië, Verenigde Staten		43.5
Marques de Vargas Rioja Reserva complex rijp fruit zwarte bessen, pruimen en vleugje vanille lange afdronk klassieke Rioja Rioja, Spanje		60
Luigi Pira Barolo Serralunga 2018 stevig zachte tannine rood fruit aards & vanille Piemonte, Italië		126

ROSE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Rose Grenache - Cinsault heerlijke tonen van framboos en aardbei sappig en fruitig frisse afdronk Languedoc, Frankrijk	5	20.5
Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rose prachtige zalm kleur bloemig en grapefruit elegant frisse afdronk Languedoc, Frankrijk	7.5	39
Fleur de l'Amaurigue Rose prachtige bleek roze kleur hinten van grapefruit en aardbei ondersteund door een zachte kruidigheid fris droog Provence, Frankrijk		46
Robert Vic Delicate Rose Magnum 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	3.5
Cappuccino	3.7
Espresso	3.2
Espresso Macchiato	3.5
Dubbele espresso	4.2
Koffie verkeerd	3.75
Latte Macchiato	4
Chai Latte	4.2
Flat white	3.75
Iced koffie karamel dubbele espresso ijs keuze uit koe- of havermelk	6
<i>Havermelk 0.5</i>	
Senza Thee groene thee - rooibos warming soul - earl grey	3
Thee van Frank & Paul Groene thee, rooibos thee, earl grey thee, english breakfast thee, bosvruchten thee	3.5
Verse muntthee	4
Gemberthee citroen of sinaasappel	4
De enige èchte warme Chocomel	4
Huysgemaakte taart	vanaf 5
<i>Slagroom</i> (vraag naar ons assortiment)	1

KOUD

Coca-Cola - Coca-Cola zero	3.6
Rivella	3.6
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

Peach Tea

rooibos | peach | orange | lemon

4.2

Elderflower lemonade

sparkling of still | mint | lemon

4

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%	6
Texels Skuumkoppe 6%	5.5
Tripel Karmeliet 8%	6
Ruiterhuys Koetsiersbier 5.7%	4.6
Franziskaner 5.2% 0.3l	6
Franziskaner 5.2% 0.5l	8.5
Brouwerij 't IJ IJwit	6
Seizoensbier wisselend %	
Goose Island 5.9%	6.5

Uit de fles

Hertog Jan 0.0%	3.75
Hoegaarden Radler 0.0%	3.75
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

WHISKY

Jameson Irish whiskey	4
Johhnie 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"

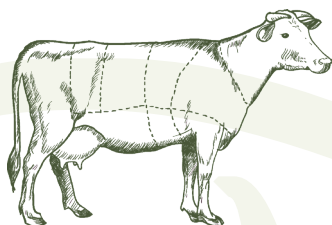
NEDERLANDS GEDISTILLEERD

Bols Jonge of Oude	4.5
Bols Corenwyn 2 jaar	4.5
Hoppe Vieux	4.5
Coebergh Bessenjenever	4.5
Zwarte kip advocaat	4.5
Jägermeister	4.5

CONGAC/CALVADOS

Hennesy V.S.	6.5
Remy Martin VSOP	7
Calvados Busnel trois	6

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.

