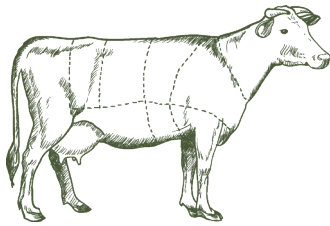

Ons Verhaal



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
truffel mayonaise | pijnboompitten |
zongedroogde tomaat | rucola | parmezaan
- Pulled zalm** 15
frisse kool salade | kappertjes ricotta |
crispy chili olie
- Broodje Bulgogi beef** 14.5
Koreaanse Bulgogi stoof | bagnet bol | zuur


KROKETTEN - 2 stuks

- boerenlandbrood | zoetzuur | salade | mosterd
- Groentekroketten**  11
- De (H)eerlijke kroket** 11
*(rundvleeskroketten volgens het recept van onze eigen
slager Erwin, bereid met eerlijk vlees uit Noord-Holland)*

PANCAKES

blauwe bessen | maple syrup | boter
9.5

BROODJE RUITERHUYS

- gewokte biefstuk | champignons |
tauge | bosui | aioli | sesamwoksauz 15.5
- Mogelijk met veganistische kip  15.5

VEGAN

- Italiaans flatbread**  13
aubergine kaviaar | labneh | za'atar |
dukkah
- Oosterse paddenstoelen**  14
zoetzure komkommer | limoenmayonaise |
bagnet bol | cashewnoten

LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's)

- Croque monsieur** 11
bechamelsaus | kaas | beenham
- Croque madame** 12
bechamelsaus | kaas | beenham |
spiegeleitje
- Croque fromage**  10
bechamelsaus | kaas

Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

MAALTIJDSALADES

Geitenkaas salade ✓ 19.5
pistache | zongedroogde tomaat | quinoa |
geroosterde wortel | zoetzure wortel |
gele rozijnen

Caesar salade

romaine sla | croutons | parmezaan |
eitje | bacon
klein: 9.5
groot: 16.5
supplement: kip uit onze smoker 3.5

Spies van kippendij 25
220 gram | pastinaak creme | madeira jus | gratin |
bundelzwam

Kogelbiefstuk 100% *Noord-Hollands* rundvlees 29.5
200gram | bundelzwam | bospeen | gratin | rode wijn jus |
medium rare geeraard

Zalm op eikenhout uit de houtskool oven 27.5
Koreaanse stijl | gochujang roomkaas |
komkommer salade

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 |
spicy mayonaise | zoetzuur
(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 gerookte paddenstoelen boter maldon zout kruidenolie ✓	7.5
Siciliaanse groene olijven met pit ✗	5

BORREL

Nacho's ✓	12
jalapeno zure room guacamole salsa	
Bruschetta ✗	12
tomaat basilicum olijfolie guiseppe aceto balsamico	
Borrelplank	16
Serranoham bitterbal olijven brood aioli bruschetta	
Gamba pannetje	15.5
aioli prei broodje	
Crispy chicken	12.5
spicy mayo	
Patatas bravas	9.5
aioli spicy mayo	

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 ✗	

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

Broodplankje gerookte paddenstoelen
boter | maldon zout | kruidenolie  7.5
Siciliaanse groene olijven met pit  5


VOORGERECHTEN


Steak tartaar 16
cornichons | sjalot | peterselie | bieslook | truffel | ingelegd
mosterdzaad | toast

Carpaccio van Noord-Hollands rund 15
truffelmayo | pijnboompitten | zongedroogde tomaat | rucola |
parmezaan

Gravad lax 15
dille | kruidenolie-karnemelk saus | smuluitjes

Gamba pannetje 15.5
aioli | prei | Turks broodje

Wortel  12.5
geroosterde wortels | sumak | pastinaak creme | rettich |
zoetzure wortel | quinoa | kruidenolie

Geroosterde bloemkool  13
ricotta | kappertjes | gele rozijnen | pijnboompitten | grove
mosterd-dressing

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

200gram | bundelzwam | bospeen | gratin | rode wijn jus | medium rare gegaard

Spies van kippendij 25

220 gram | pastinaak creme | madeira jus | gratin | bundelzwam

Eendenborst 28

sous vide gegaard | truffel | parel gort | zuurkool | rode wijn jus

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)

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

Friet mayonaise	4
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise	6.5
Gebakken aardappels	5
Groene salade ✓	6.5
Caesar salade	9.5
supplement: kip uit onze smoker	3.5
Seizoensgroenten ✓	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

Koreaanse stijl | gochujang roomkaas | komkommer salade

Kabeljauw 26.5

gegrilde bok choy | rode curry saus | dukkah | frisse kool salade

Catch of the day (dagprijs)

wisselende vis van het seizoen

UIT DE TUIN

Dry aged biet 24

soja schuim | bospeen | soja parels | peterselie

Knolselderij fondant 22

miso-madeira jus | gepofte spelt | bieslook

Vegan meatless burger 21

geserveerd met verse friet | romaine | tomaat |
spicy mayonaise | zoetzuur
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

Oosterse Linzen 22

za'tar | bospeen | krokant naan | dukkah

MAALTIJDSALADES

Geitenkaas salade 19.5

pistache | zongedroogde tomaat | quinoa |
geroosterde wortel | zoetzure wortel | gele rozijnen

Caesar salade

romaine sla | croutons | parmezaan | eitje | bacon

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 BOLOGNAISE ✓ 11

penne pasta | bolognese saus | parmezaanse kaas

Kopje tomatensoep ✗ 5.5

HOOFDGERECHTJES

Op de huid gebakken zalm 13.5

frietje | groenten

Kogelbiefstuk 14.5

100 gram | rode wijn saus | 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 kersen	
Extra slagroom	1
Scroppino ✓	9
citroenijs cava limoncello	
Chocola ✓	9.5
chocolade parfait opgeklopte karamel cassis	
Appel ✓	9.5
appelslof vanille crème	
Meringue ✓	9.5
koffie meringue hazelnoot room kersenijs chocola	
Peer ✓	9.5
gepocheerde peer beurre noisette parfait zoethout cremeux	
Huysgemaakte slagroom truffels (per stuk)	2

Tip

Huysgemaakte limoncello	4.5
Passimoncello	4.5
Pornstar Martini	13
Espresso Martini	13
Castricumse Duindoorn likeur van Kings Dune	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

Dark 'n Stormy Dark rum ginger beer lime	11
Tropical Mango (v) Vodka mango honey lime	11
Mai Tai (v) Homemade pineapple rum cointreau orgeat lime pineapple	12
Mojito (v) rum soda water brown sugar lime mint	10.5
Passionfruit mojito (v) rum passionfruit soda water sugar lime	11
East 8 hold up Vodka aperol pineapple passionfruit lime juice simple syrup	10.5
Pina colada Coconut rum pineapple coconut cream vanilla	11
Pornstar Martini (v) Vanilla vodka passionfruit vanilla syrup aquafaba lime juice	13
Espresso Martini Home made coffee vodka kahlua espresso simple syrup	13
Paloma (v) Grapefruit tequila lime	9
Margerita Butterfly pea tree tea tequila triple sec lime	9
Bramble Six dogs blue gin elderflower liqueur blackberry lemon juice simple syrup	10
Aperol Spritz Aperol cava soda water	8.5
Limoncello spritz Limoncello cava soda water	8.5
Passimoncello spritz Passimoncello cava soda water	8.5
Homemade hard lemonade Homemade lemonade Ketel One jenever soda water	7.5

GIN & TONIC'S

Botanical gin & tonic Botanical gin fever tree Indian tonic	9.5
Pink gin & tonic Gordon's pink fever tree raspberry & rhubarb	9.5
Hendricks gin & tonic Hendricks gin fever tree elderflower tonic	11
Seedlip grove (non alcoholic) gin & tonic Seedlip grove fever tree Indian tonic	9.5

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 kweepeer 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>	
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	3.7
Rivella	3.7
Tomarchio Organic Mandarino 0.275l	4
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	4
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 Tea

munt | sinaasappel | citroen

4.2

Elderflower lemonade

met of zonder prik | munt | citroen

4

Peach Tea

rooibos | perzik | sinaasappel | citroen

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%	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	5
Sherry Pedro Ximinez	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
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"

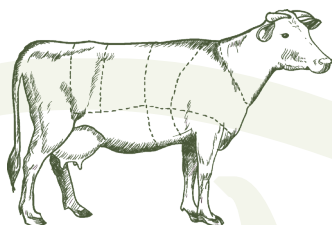
NEDERLANDS GEDISTILLEERD

Bols Jonge of Oude	4.5
Bols Corenwyn 2 jaar	4.5
Hoppe Vieux	4.5
Coerbergh 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.

