

---

# Ons Verhaal

---

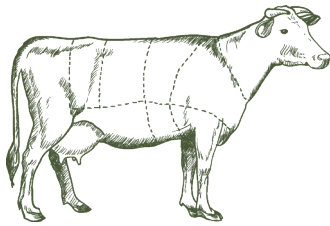


Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor de naam gasterij gekozen, omdat restaurant meer klinkt als een plek voor de lunch of het diner, terwijl Het Ruitershuys zoveel meer is dan dat. Het is een plek waar u op ieder moment, 7 dagen in de week, welkom bent. Waar u uitpuft van een lange 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
- Lauw warme zalm** 15  
frisse kool salade | kappertjes ricotta |  
brioche broodje | crispy chili olie
- Broodje Bulgogi beef** 14.5  
Koreaanse Bulgogi stoof | bagnat bol |  
spicy mayonaise | 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 15.5

gewokte biefstuk | champignons |  
tauge | bosui | aioli | sesamwoksau

Mogelijk met veganistische kip  15.5

## VEGAN

### Italiaans flatbread 13

aubergine kaviaar | gerookte labneh |  
za'atar | dukkah

### Oosterse paddenstoelen 14

zoetzure komkommer | limoenmayonaise |  
bagnat 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

<b>Broodplankje</b> gerookte paddenstoelen boter   maldon zout   kruidenolie ✓	7.5
<b>Siciliaanse groene olijven</b> met pit ✗	5

## BORREL

<b>Nacho's</b> ✓	12
jalapeno   zure room   guacamole   salsa	
<b>Bruschetta</b> ✗	12
tomaat   basilicum   olijfolie   guiseppe aceto balsamico	
<b>Borrelplank</b>	16
Serranoham   bitterbal   olijven   brood   aioli   bruschetta	
<b>Gamba pannetje</b>	15.5
pittige knoflook-bali saus   prei   aioli   Turks broodje	
<b>Crispy chicken</b>	12.5
spicy mayo	
<b>Patatas bravas</b>	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 | dille schiftsaus | smuluitjes | sepia | mosterd

**Gamba pannetje** 15.5  
pittige knoflook-bali saus | prei | aioli | 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)

Als u graag een bakje Huysgemaakte compote bij uw hoofdgerecht wilt, kunt u dat aan onze bediening aangeven en serveren wij die graag.

## UIT DE STAL

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

### **Chef's special**

dagprijs

vraag naar onze wisselende special

**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)*

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

### **GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN**

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

puur, passie en beleving

# Hoofdgerechten (vanaf 17:00 uur te bestellen)

## 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 beurre blanc | 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'atar | bospeen | korkant naan | dukkah | gerookte labneh

## 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

# 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 BOLOGNESE** ✓ 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 | jus | 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

<b>Bolletjes ijs</b> ✓	3
keuze uit vanille   aardbei   chocolade   kersen	
Extra slagroom	1
<b>Scroppino</b> ✓	9
citroenijs   cava   limoncello	
<b>Chocola</b> ✓	9.5
chocolade parfait   opgeklopte karamel   cassis	
<b>Appel</b> ✓	9.5
appelslof   vanille crème	
<b>Meringue</b> ✓	9.5
koffie meringue   hazelnoot room   kersenijs   chocola	
<b>Peer</b> ✓	9.5
gepocheerde peer   beurre noisette parfait   zoethout cremeux	
<b>Friandises</b> ✓	9.5
huisgemaakte zoetigheden	
<b>Huysgemaakte slagroom truffels</b> (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

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

## GIN & TONIC'S

<b>Botanical gin &amp; tonic</b> Botanical gin   fever tree Indian tonic	9.5
<b>Pink gin &amp; tonic</b> Gordon's pink   fever tree raspberry & rhubarb	9.5
<b>Hendricks gin &amp; tonic</b> Hendricks gin   fever tree elderflower tonic	11
<b>Seedlip grove (non alcoholic) gin &amp; tonic</b> 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
<b>Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombard</b> geurig   fruitig en fris   soepel   Languedoc, Frankrijk	5	20.5
<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	6,75	30.5
<b>Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio</b> klassiek Italië   moderne Nieuw Zeelandse twist   elegant   vol   lichtkruidig   Venetië, Italië	6,75	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

## 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

# 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	7.25	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	8.25	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'Amarigie 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	3.5
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
<b>Huysgemaakte taart</b>	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
<b>Fever Tree</b>	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"

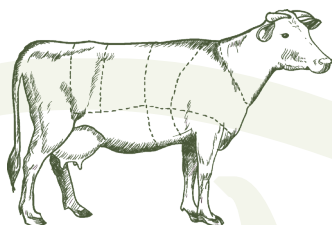
## NEDERLANDS GEDISTILLEERD

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.

