

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.

Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

SOEPEN



Pomodorisoep room | basilicum 7.5

Soep van het moment 8.5
(wisselende seizoenssoep)



Carpaccio 15.5
100% Noord-Hollands rundvlees | boerenlandbrood | basilicummayonaise | pijnboompitten | zongedroogde tomaat | rucola | Parmezaanse kaas



Broodje zalm 16
boerenlandbrood | gerookte zalm | pittige gamba's | venkel | rode ui | tomaat | limoenmayonaise



Broodje kip 15
boerenlandbrood | kip uit de smoker | chipotle creme | gefrituurde ui | limoenmayonaise



Broodje pulled chicken 15
brioche | Koreaanse pulled chicken | kimchi | gochujangmayonaise

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)



HUISGEMAAKT BANANENBROOD 11

geklopte yoghurt | gegrilde perzik | hazelnoot | passievrucht



BROODJE RUITERHUYNS 16.5

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

VEGAN



Flatbread 14

hummus | avocado | harissa | granaatappel | komkommer | sumak | gerookte amandel



Avocado toast 14

avocado | gepofte cherry-tomaat | limoenmayonaise | hazelnoot

LA CROIX

(Klassieke Franse tosti's)



Croque monsieur 11

bechamelsaus | kaas | beenham



Croque madame 12

bechamelsaus | kaas | beenham | spiegeleitje



Croque fromage 10

bechamelsaus | kaas



Irish Gold oester p.s. 3.5



Kaviaar baeri (10gr) 25



Kaviaar beluga amur (30gr) 59



Blini vanaf 2 stuks 2.5 p.s.

gerookte zalm | crème fraîche

Lunchkaart

(vanaf 10.30 uur tot 16.00 uur)

MAALTIJDSALADES



Zomerse salade ✓ 19.5
appelvinaigrette | gegrilde perzik |
pecan | quinoa | gepofte
cherrytomaat | balsamico | feta



Caesarsalade
romaine sla | croutons | parmezaan |
eitje | bacon | rode ui
klein: 9.5
groot: 17.5
supplement:
kip uit onze smoker 4.5

LUNCHPROEVERIJ

**Een combinatie van heerlijke
lunchgerechten geserveerd in twee
gangen om samen te delen.**

21 (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.*

LEKKERE TREK?

**Breid de proeverij uit met
verse friet**

5

**Zoete aardappelfriet met
truffel mayonaise**

7

Parmezaanse kaas

2.5

Bekijk ook de lekkere desserts om zoet
af te sluiten.



Kogelbiefstuk 100% Noord-Hollands rundvlees 29.5
200 gram | zoete aardappelcrème | chimichurri | gratin



Zalm op eikenhout uit de houtskool oven 28.5
chipotle creme | frissa salsa van perzik | ui | limoen



Beef burger 100% Noord-Hollands rundvlees 23.5
geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | augurk |
Beemster kaas | Bourbon bacon spread | Huysgemaakte saus
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)



Gepofte zoete aardappel ✓ 21
rijkelijk gevuld | tomaat | kikkererwten | munt |
granaatappel | limoen | feta kaas
(vegan mogelijk)

















Vegan meatless burger ✓ 21
geserveerd met verse friet | sla | tomaat |
Huysgemaakte saus | zoetzuur
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

Borrelkaart (vanaf 10.30 uur tot de keuken sluit)












LEKKER OM MEE TE STARTEN

  	Broodplankje BBQ boter maldon zout vadouvan olie ✓	7.5
 	Siciliaanse groene olijven met pit ✗	5
 	Knoflook-kaas flatbread Italiaans flatbread gesmolten kaas knoflookolie ✓	7.5
	Irish Gold oester per stuk	3.5
	Kaviaar baeri (10gr)	25
	Kaviaar beluga amur (30gr)	59
   	Blini vanaf 2 stuks gerookte zalm crème fraîche	2.5 p.s.

BORREL





  	Nacho's ✓ jalapeno zure room guacamole salsa	11
---	--	----

    	Loaded nacho's jalapeno zure room guacamole salsa Koreaanse pulled chicken	16
---	---	----























   	Gamba pannetje pittige knoflook-bali saus prei aioli Turks broodje	15.5
---	--	------

Huysgemaakte Borrelbites

     	pani puri steak tartaar (4st)	8.5
      	gao bao's met krokante garnaal (2st)	8.5
  	softshell taco's met Koreaanse pulled chicken (2st)	8.5
      	groenten Gyoza's (4st)	8.5

   	Luxe Borrelplank toast met burratini en Mexicaanse salsa olijven serranoham truffelkroketjes Turks brood	19.5
---	---	------

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

    	kaastengels ✓	
   	ambachtelijke rundvlees bitterballen <i>(volgens eigen receptuur)</i>	
 	crispy chicken	
 	mini truffelkroket ✓	
  	krokante gamba	
  	mini frikandel	
  	vegan bitterballen ✗	

    	vegan bittergarnituur gemixt (8st) ✗	10
---	--------------------------------------	----

Voorgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)



LEKKER OM MEE TE STARTEN

Broodplankje BBQ boter maldon zout vadouvan olie ✓	7.5
Siciliaanse groene olijven met pit ✘	5
Knoflook-kaas flatbread Italiaans flatbread gesmolten kaas knoflookolie ✓	7.5
Irish Gold oester per stuk	3.5
Kaviaar baeri (10gr)	25
Kaviaar beluga amur (30gr)	59
Blini vanaf 2 stuks gerookte zalm crème fraîche	2.5 p.s.

VOORGERECHTEN

	Steak tartaar Aziatische stijl sesamcrème kataifi sereh schuim	16.5
	Carpaccio van Noord-Hollands rund basilicummayonaise pijnboompitten zongedroogde tomaat rucola Parmezaanse kaas	15.5
	Zalm rauwe zalm nori gember citrus gel wakame limoenblad crème soja parels	15.5
	Gamba pannetje pittige knoflook-bali saus prei aioli Turks broodje	15.5
	Gerookte burrata ✓ tomaat basilicum perzik lente ui peper limoen crouton	14.5
	Flan van avocado ✘ zoetzure groenten serehschuim granny smith citrus	12.5

SOEPEN

	Pomodorigoep ✘ room basilicum	7.5
	Soep van het moment (wisselende seizoenssoep)	8.5

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

Zin in een bakje Huysgemaakte compote? Vraag onze bediening en wij serveren het 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

200 gram | zoete aardappelcrème | chimichurri | gratin



Duo van kip

27

malse gevulde kippendij | kippenboutje | pancetta | ricotta | oregano | rozemarijn | lavascrème | dragonsaus | krokant van parmezaan



Pork belly

26.5

zacht buikspek | appelstroop | venkel | lavas | mosterdsaus



Beef Burger 100% Noord-Hollands rundvlees

23.5

geserveerd met verse friet | brioche | sla | tomaat | augurk | Beemster kaas | Bourbon bacon spread | Huysgemaakte saus
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)

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

GARNITUUR OM BIJ TE BESTELLEN

Friet met mayonaise

5

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise

7

supplement: Parmezaanse kaas

2.5

Gebakken aardappels

5

Wisselende salade

dagprijs

Caesarsalade

9.5

supplement: kip uit onze smoker

4.5

Seizoensgroenten ✓

5



puur, passie en beleving

Hoofdgerechten (vanaf 17.00 uur te bestellen)

UIT HET WATER



Zalm op eikenhout uit de houtskooloven

28.5

chipotle crème | frissa salsa van perzik | ui | limoen



Dorade

27.5

kruidenkorst | koolrabi salade | aardappel mousseline | witte wijn saus

Catch of the day

(dagprijs)

wisselende vis van het seizoen

UIT DE TUIN



Gepofte zoete aardappel ✓

21

rijkelijk gevuld | tomaat | kikkererwten | munt | granaatappel | limoen | feta kaas
(vegan mogelijk)



Groentetuin ✓

22

mini groentes | zoete aardappelcreme | curry | limoenblad saus | soja parels



Vegan meatless burger ✓

21

geserveerd met verse friet | sla | tomaat | Huysgemaakte saus | zoetzuur
(wij kunnen geen aanpassingen doen aan onze burger)



Gnocchi ✓

24

peterselie-pecan pesto | courgette | crème fraîche | groene peultjes | padron peper | panipuri

MAALTIJDSALADES



Zomerse salade ✓

19.5

appelvinaigrette | gegrilde perzik | pecan | quinoa | gepofte cherrytomaat | balsamico | feta



Caesarsalade

romaine sla | croutons | parmezaan | eitje | bacon | rode ui

klein:

9.5

groot:







17.5

supplement: kip uit onze smoker

4.5

puur, passie en beleving

Kindergerechten (vanaf 10.30 tot 16.00 uur te bestellen)

-     **BROODJES** ✓
boerenlandbrood | keuze uit chocopasta - aardbeienjam - jonge kaas 5
-   **Panini** kaas ✓ of ham-kaas | ketchup 6

Kindergerechten (vanaf 10.30 tot 21.00 uur te bestellen)




VOORGERECHTJE

-  **Kopje tomatensoep** ✓ 5.5

HOOFDGERECHTJES

-   **Gnocchi** ✓ 12
pesto | Parmezaanse kaas | tomaat | rucola
-  **Op de huid gebakken zalm** 14.5
frietje | groenten
-  **Kogelbiefstuk** 15.5
100 gram | groenten | frietje
-    **Hamburger** 14.5
runderburger | frietje | sla | tomaat | kaas
-    **American Pancakes** ✓ 8.5
stroop | poedersuiker | jam
-     **Groentekroket** ✓
      **of rundvleeskroket** 8.5
friet | appelmoes | ketchup | mayonaise

DESSERT

-   **Bolletjes ijs** ✓ 3
keuze uit vanille | aardbei | chocolade | kersen
-  slagroom 1

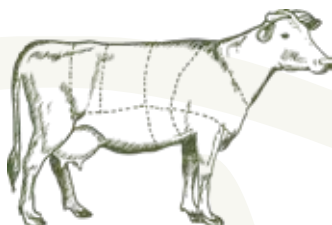
Desserts (vanaf 10.30 uur te bestellen)

	Frambozen pannacotta ✓ frambozen pannacotta aardbei amandel room amandel krokant aardbeien meringue	7.5
	Vegan aardbei ✓ verse aardbeien aardbeien ijs amandel room amandel krokant aardbeien meringue	7.5
	Bueno ✓ chocolade hazelnoot kletskep	7.5
	Meringue ✓ citroen meringue lemon curd	7.5
	Popcorn ✓ popcorn parfait karamelcrème passievrucht	7.5
	Scroppino ✓ citroenijs cava limoncello	9
	Friandises ✓ Huysgemaakte zoetigheden	9.5
	Slagroom truffels Huysgemaakt per stuk	2
	ICE FONDUE (indien voorradig) vanaf twee personen ijskoud, mysterieus en zeer lekker fruit chocolade slagroom In -196 graden Celsius bonbons maken met:	12.5 p.p.
	Limoncello	4.5
	Pornstar Martini	12.5
	Espresso Martini	10.5
	Castricumse Duindoorn likeur van Kings Dune	4.5

Al onze desserts worden gemaakt door onze Huyspattisier.

puur, passie en beleving

DRY AGING

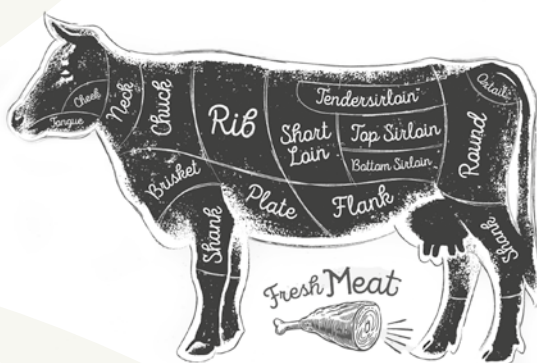


Sinds kort hebben wij twee geweldige rijpingskasten staan om ons eigen dry aged vlees te maken. Op deze manier houden wij, samen met onze huyslager Erwin, controle over de afkomst en kwaliteit van onze meest speciale stukken vlees.

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.



ALLERGENENKAART
ALLERGENKARTE
ALLERGEN MENU



puur, passie en beleving