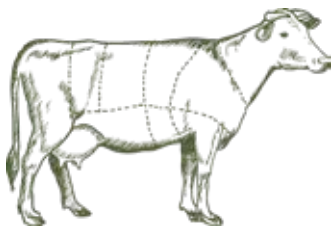


Ons Verhaal



Welkom bij Gasterij het Ruitershuys. Wij hebben bewust voor gasterij gekozen, omdat restaurant suggereert dat het alleen een plek is voor lunch of diner, maar wij zien het als een plek waar u iedere dag, zeven dagen in de week, welkom bent. U kunt bij ons uitpuffen na een lange boswandeling en genieten van de sfeer die bij ons heerst. Ontspanning en zorgeloosheid staan bij ons hoog in het vaandel en kunnen alleen of met familie en vrienden worden benut.

ONS VLEES



Voor ons is het belangrijk dat elk stuk vlees herleid kan worden tot de bron. Naast de oorsprong staat het welzijn en het proces van weide naar bord van de dieren bovenaan. Wij zijn ervan overtuigd dat diervriendelijkheid resulteert in het beste eindproduct en daarom zijn we bewust bezig met het totaalplaatje.

Dit resulteert in een samenwerking met onze in-Huys slager en vleesadviseur Erwin. Erwin gaat alleen in zee met boeren in de nabije omgeving, zoals Beverwijk, Heemskerk en Ouderkerk. De boeren in deze plaatsen waar we mee samenwerken zorgen uitstekend voor de dieren en garanderen ons diervriendelijkheid en duurzaamheid. Het vlees wordt in grote delen aangeschaft en Erwin snijdt in samenspraak met onze chef-kok het vlees in gewenst formaat. Door lokale producten te gebruiken zijn we als Hollanders niet alleen trots op onze producten, maar zijn we ook diervriendelijk en duurzaam aan het 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 u een geweldige tijd te bezorgen. Wij helpen u graag met al uw vragen en wensen en verwelkomen u met het altijd-brandende-haardje. Naast u wordt ook uw trouwe viervoeter met alle liefde ontvangen door onze Huyshond Hagel.

BEREIDING

Ons doel is om u zich thuis te laten voelen bij het Ruitershuys. Dit doen wij door u persoonlijke aandacht te geven en door een Huyselijke sfeer te creëren.

We zijn een groot voorstander van Huysgemaakte en eerlijke producten. Deze Ruitershuysfilosofie wordt iedere dag doorgevoerd in onze gasterij.

Door onze duurzame werkwijze en om verspilling te minimaliseren bereiden wij bijna al onze gerechten en componenten hier in onze eigen keuken, inclusief 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

Carpaccio 100% Noord-Hollands rundvlees 15.5
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)

HUYSGEMAAKT BANANENBROOD

geklopte yoghurt | gegrilde perzik |
hazelnoot | passievrucht
11

Irish Gold oester per stuk 3.5

Kaviaar baeri (10gr) 25

Kaviaar beluga amur (30gr) 59

Blini vanaf 2 stuks 2.5 p.s.
gerookte zalm | crème fraîche

BROODJE RUITERHUYS 16.5

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

VEGAN

Flatbread  14

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

Avocado toast  14

avocado | gepofte cherrytomaat |
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

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)

puur, passie en beleving

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 ✓ 11
jalapeno | zure room | guacamole | salsa

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

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

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 19.5
toast met burratini en Mexicaanse salsa | olijven |
serranoham | truffelkroketjes | Turks brood

WARM BITTERGARNITUUR - vanaf 4 stuks 1.25 p.st

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

SOEPEN

Pomodorigoep ✓ 7.5 room basilicum
Soep van het moment 8.5 <i>(wisselende seizoenssoep)</i>

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

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 ✓ 9
citroenijs | cava | limoncello

Friandises ✓ 9.5
Huysgemaakte zoetigheden

Slagroom truffels 2
Huysgemaakt per stuk

ICE FONDUE (indien voorradig) 12.5 p.p.
vanaf twee personen | ijskoud, mysterieus en zeer lekker |
fruit | chocolade | slagroom

In -196 graden Celsius bonbons maken met:

Tip

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

Cocktails

Kom in de Ruitershuys mood met onze cocktails.

RUITERSHUYS COCKTAILS

Tropical Mango (v) 10.5
Absolut wodka | mango | honing | limoen

Fig Mai Tai 10.5
Don Papa rum | Cointreau | orgeade | limoen | vijg

Mojito (v) 10.5
Havana Club | limoen | suikerwater | munt | bruiswater

Pornstar Martini (v) 12.5
Absolut vanille wodka | passievrucht | vanillesiroop | aquafaba | limoen

Espresso Martini 10.5
Absolut wodka | Kahlua | suikerwater | espresso

Margarita 10.5
Patron Anejo Tequilla | Cointreau | suikerwater | limoen

Aperol Spritz 8.5
Aperol | cava | soda water

Limoncello spritz 8.5
Limoncello | 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

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 deze 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	5.25	22.5
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

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

Wijnen

RODE WIJN

	GLAS	FLES
Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon kruidig en sappig aroma van laurier en bramen soepel Languedoc, Frankrijk	5.25	22.5
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	5.25	22.5
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
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
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
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
Dalwhinnie 15 yrs single malt	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
--

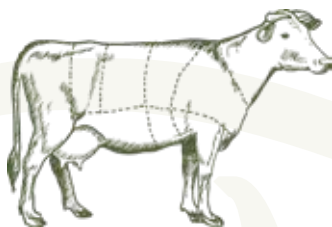
NEDERLANDS GEDISTILLEERD

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

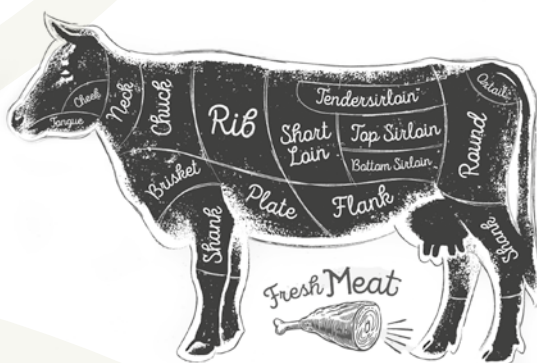


Sinds kort hebben wij twee geweldige rijpingskasten staan om ons eigen dry aged vlees te maken. Op deze manier houden wij, samen met onze huyslager Erwin, controle over de afkomst en kwaliteit van onze meest speciale stukken vlees.

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.



ALLERGENENKAART
ALLERGENKARTE
ALLERGEN MENU



puur, passie en beleving