



**Rusthoek Bar & Grill**  
***Ontspan. Ontmoet. Proef. En Geniet.***

## ontbijt

van 7.00–11.00 (zaterdag & zondag 7.30–11.00)

compleet ontbijt:

bio eieren naar keuze-Griekse yoghurt-vers fruit-huisgemaakte granola-croissant-div. brood-boerenachterham-oude kaas-Olmenhorst bio jam-pindakaas-hagelslag-een glas verse jus d'orange-2 koppen thee of koffie naar keuze 12.50  
Griekse yoghurt-seizoensfruit-huisgemaakte granola 6.75  
croissant/toast-Olmenhorst bio jam 3.75  
croissant/toast-ham & kaas (eventueel uit de oven) 4.75  
croissant/toast-oude kaas 5.50  
croissant/toast-scrambled eggs 6.50  
croissant/toast-gerookte zalm-crème fraiche-roude ui-kappertjes 9.50

## brood

van 11.00-15.30

*ambachtelijk vloerbrood wit of bruin*

roerei kaas-tomaat-rucola-balsamico siroop 7.50  
uitsmijter/omelet met keuze boerenachterham-kaas-tomaat-ui v.a. 6.50  
carpaccio-Parmezaan-cashew kruim-truffelmayo 9.50  
Philly steak sandwich-jalapeño-cheddar 12.50  
pittige kip-komkommer-atjar-gebakken uitjes 9.50  
champignon toast 6.50  
tonijnsalade-snoeptomaatjes-augurk-roude ui 8.50  
oude kaas-appelstroop-Amsterdams zuur 9.50  
geitenkaas-balsamico siroop-walnoten-snoeptomaatjes 8.50  
Van Dobben kalfskroketten(2)-mosterdmayo 7.50

## lunch

van 11.00-15.30

steak tartaar-remoulade olie 12.50  
tataki tonijn-gerookte zalm-avocado-peperolie 15.50  
saté kippendij-atjar-cassave-pindasaus 13.50  
saté rodizio (varkenshaas)-atjar-cassave-pindasaus 15.50  
kalfsburger-brioche-jalapeño-ui-bacon-cheddar-beetje friet 13.50  
visburger-brioche-ravigotte-ijsbergsla-beetje bravas 13.50  
Thaise sweet chili tomatensoep 5.50  
uiensoep van zilver ui-crouton gruyère 6.50  
ditje datje-de ene keer dit-de andere keer dat 15.50



## flammkuchen

*dun krokant deeg uit de steenoven met een laagje crème fraiche*

van 11.00-16.30

'classic' spek-prei-ui 7.50

geitenkaas-honing-walnoten-rucola 8.00

tuna melt-tonijnsalade-cheddar 8.50 spinata romana-truffelsalami-chimi churri-

op verzoek jalapeño 8.50

## bites

van 11.00-22.00

vis plankje-wisselende proeverij van het seizoen 14.50

antipasti plankje-truffelsalami-spinata Romana-tonijn salade-bruschetta-olijven 17.50

Hollandse kazen plankje-Olmenhorst appelstroop 8.50

Aziatisch bordje-3 yakitori-3 kip dumplings-3 vega loempia-tjes 9.50

kommetje spare ribs 8.50

bittergarnituur-kaasstengels(5)-bitterballen(5)-frikandellen(5) 10.50

Van Dobben bitterballen 0.85 ps

patatas bravas 4.50

nacho's-salsa-crème fraiche-cheddar 7.00

flammkuchen spinata romana-tuffelsalami-chimichurri 8.50

mandje brood-aioli-Mestral olijfolie-zeezout 5.50

## salades

van 11.00-22.00

Ceasar-Parmezaan-kappertjes-krokante kip 12.50

verse geitenkaas-balsamico stroop-walnoten 9.50

Thaise kip-cashewnoten-paksoi-taugé-kokoscurry 13.50

## voorgerechten

van 16.30-22.00

beef teriyaki-hijiki-boksoi 9.50

steak tartaar-remoulade olie 12.50

krokante sushi-zalm-wakame-wasabimayo 12.50

gamba's-piri piri-aioli (5 stuks) 12.50

vis plankje-wisselende proeverij van het seizoen 14.50

tataki tonijn-gerookte zalm-avocado-peper olie 15.50

Thaise sweet chili tomatensoep 6.50

uiensoep van zilver ui-crouton gruyère 6.50

ditje datje-de ene keer dit de andere keer dat 15.50

Hotel Bloemendaal | Bloemendaalseweg 141 | 2061 CJ Bloemendaal | The Netherlands

[www.hotelbloemendaal.nl](http://www.hotelbloemendaal.nl) | T +31 (0)23 526 46 86 | [info@hotelbloemendaal.nl](mailto:info@hotelbloemendaal.nl)

KvK 342 742 61 | RTW NI 8180 88 382 | Bank NI 78 RABO 0119 3639 41 | RIC RABONI 211



## proeverij

van 16.30-22.00

Laat u samen verrassen! Kies, deel en proef \*

Hoofdgerecht 20.50 p.p.

voor- & hoofdgerecht 32.50 p.p.

of voor-, hoofd- en nagerecht 39.50 p.p.

\*te bestellen vanaf 2 personen.

Wilt u een specifiek gerecht van onze kaart er heel graag bij hebben?

Dat kan, en soms is het nodig hier een meerprijs voor te rekenen.

## hoofdgerechten

van 16.30-22.00

saté kippendij-atjar-cassave-Rusthoek pindasaus 13.50

saté Braziliaanse rodizio (varkenshaas)-atjar-cassave-Rusthoek pindasaus 13.50

spare ribs met aioli-knoflook chili saus 16.50

ossenhaas met bearnaise of chimichurri (220gram) 20.50

kalfsburger met brioche-bacon-cheddar-ui-burger saus 13.50

Tante Door bio kip van de Green Egg (piri piri) half 13.50, heel 19.50

chicken & chips (fried) met rucola-citroenmayo 13.50

kaasfondue-crudite-brood 15.50

Aziatische sticky zalm met miso-biet-bloemkool-komkommer 18.50

visburger met brioche-ravigotte-ijsbergsla-beetje bravas 13.50

proeverij-de ene keer dit de andere keer dat 20.50

voor erbij: frites met mayo 4.50

voor erbij: patatas bravas 4.50

voor erbij: warme groente van de dag 5.50

voor erbij: side salad 3.50

## zoetigheid

van 11.00-22.00

klassieke sorbet-seizoensfruit 6.50

triple chocolate-puur-wit-melk chocolade mousse 8.50 (met Pedro Ximenez aanrader!)

lemon cheesecake-cassis sorbet ijs 8.50

appeltaart-slagroom-roomijs 6.50

sticky milky pie-pecan-karamel-banaan-yoghurt roomijs 8.50

scroppino-prosecco-citroenijs-wodka 5.50

Hollandse kaas plank-Olmenhorst Appelstroop 8.50 (heerlijk met rode port!)

grand dessert-de ene keer dit de andere keer dat 9.50

Onze keuken is open van 7.00 tot 22.00

Allergie? Meld het ons!

Hotel Bloemendaal | Bloemendaalseweg 141 | 2061 CJ Bloemendaal | The Netherlands

[www.hotelbloemendaal.nl](http://www.hotelbloemendaal.nl) | T +31 (0)23 526 46 86 | [info@hotelbloemendaal.nl](mailto:info@hotelbloemendaal.nl)

KvK 342 742 61 | RTW NI 8180 88 382 | Bank NI 78 RABO 0119 3639 41 | RIC RARONI 211