

# RESTAURANT RUST WAT

Welkom bij Restaurant Rust Wat! Een unieke plek aan de prachtige vijver waar al 140 jaar mensen bij elkaar komen om gezellig samen te zijn, elkaar te ontmoeten en te genieten van eerlijke gastronomie.



Ons restaurant staat bekend om haar sfeer, kwaliteit en gastvrijheid. Een mooie erkenning is de BIB Gourmand die we in 2021 van Michelin hebben mogen ontvangen. Hier zijn we natuurlijk enorm trots op!

Geniet van uw moment bij Rust Wat en mocht het u aan iets ontbreken, laat het ons dan zeker weten!

Team Rust Wat

## LUNCHKAART

---

Truffelomelet geserveerd met briochet toast	17.75
Hollandse garnalenkroketten van Holtkamp (3 x 40gr), gefrituurde peterselie en saffraanmayonaise	17.75
Ossenhaaspuntjes met frites, sla, mayonaise en pepersaus	23.50
Parmezaanrisotto 	15.50
Salade met coquilles en gefrituurde gamba's	19.50
Clubsandwich met gerookte zalm, sla, tomaat, kruidenmayonaise, gebakken ei en frites	17.50
Clubsandwich met gerookte kip, sla, tomaat, kruidenmayonaise, bacon, gebakken ei en frites	15.50
Salade met carpaccio van rib-eye, basilicum schuim en een kletskop van Parmezaanse kaas	17.50
Frisse salade met gegratineerde Meibloem geitenkaas 	16.50

 Vegetarisch gerecht

Bent u allergisch voor bepaalde producten of eet u iets liever niet?  
Laat het ons weten, dan kunnen wij er rekening mee houden.

---

**Zin om meerdere, verschillende gerechten te proeven?**

**Alle specials zijn in drie formaten te bestellen:**

<b>Voorgerecht</b>	<b>21.50</b>
<b>Hoofdgerecht</b>	<b>28.50</b>
<b>Tussengerecht</b>	<b>14.75</b>

---

## **RUST WAT KOUD**

Tartaar van truffelaardappel, vergeten groenten en gemarineerde roodlof 🌿

Guacamole met gefrituurde gamba's chilisaus en crème fraîche

Kleine pittige 'steak tartare' met briochetoast en truffelmayonaise

Carpaccio van gepofte knolselderij met gemarineerde biet en groene kruiden vinaigrette 🌿

Sashimi van zalm, tonijn, coquille en gemarineerde koningszwam + 2.75

Carpaccio van rib-eye op traditionele wijze geserveerd

Salade met kwartelbout en eendenlever

**Beginnen met oesters? 19.50**

Half dozijn Fines de Claires,  
op schaafijs, rode wijnazijn met sjalot.



🌿 Vegetarisch gerecht

Bent u allergisch voor bepaalde producten of eet u iets liever niet?

Laat het ons weten, dan kunnen wij er rekening mee houden.

---

**Of laat u verrassen door de chef met ons  
drie- of vier-gangen dagmenu:**

<b>3 gangen: voorgerecht, hoofdgerecht en koffie na</b>	<b>36.50</b>
<b>3 gangen: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert</b>	<b>39.00</b>
<b>4 gangen chefsmenu</b>	<b>48.50</b>

---

## **RUST WAT WARM**

Spaghettini aux fruits de mer, mosselen, gamba, coquille, vongole, scheermes en romige kreeftensaus

Truffelpasta 

Tom Kha Kai, pittige soep met kip, kokos, limoen en koriander

Kabeljauw gegratineerd met wilde spinazie

Ossenhaas van de plaat met truffeljus + 7.50

Kaaskroketjes met mosterdcrème en gebakken little gem 

Krokant gebakken zwezerik met risotto en een rode wijn jus

Boneless ribs geserveerd met koolsalade en Mo-saus

Gebakken coquilles met zeekraal, bosui, tomaat en een kreeftencurry

Gamba's van de Plancha met spaghetti en kreeftensaus

Gebakken eendenlever 7.50

Seizoensgroenten 5.50

Frites met mayonaise 5.50

Eendenleverkrullen 7.50

## RUST WAT 'KLASSIEKERS'

---

Salade Riche met gerookte zalm, gamba, coquille, eendenlever, Hollandse garnaal, kreeftenmayonaise en klets kop	24.50
Supplement kreeft	+ 17.50
Half dozijn Fines de Claires, op schaaftijs, rode wijnazijn met sjalot	19.50
'Steak tartare' à la minute gedraaid, geserveerd met sla en frites	24.50
Zuid-Franse vissoep met rouille, croutons en Gruyère-balletjes	14.50
Hertenrugfilet, gestoofde groenten, zoete aardappel, laurierjus	27.50

## NAGERECHTEN

---

Noten-carameltaart met een bol vanille-ijs	9.75
Mascarpone caramelcrème en amandel florentine	9.50
Surprise van patissier Rémy	12.50
Diverse soorten sorbetijs en vers fruit	9.50
Dame Blanche op traditionele wijze	9.50
Scroppino	8.50
Diverse kazen uit binnen- en buitenland met notenbrood en appelstroop	14.50
Ijskoffie met een vleugje Amaretto	8.75

 Vegetarisch gerecht

Bent u allergisch voor bepaalde producten of eet u iets liever niet?

Laat het ons weten, dan kunnen wij er rekening mee houden.

---

## WIJNKAART Jaartallen onder voorbehoud en zolang de voorraad strekt

---

<b>BUBBELS &amp; CHAMPAGNE</b>	<b>GLAS</b>	<b>FLES</b>
<b>Bosco del Merlo Prosecco Millesimato</b> Fruitig, fris, droog, Glera druif	6.90	32.50
<b>Bosco del Merlo Rosato Spumante</b> Rose, droog, fris, fruitig, Pinot Grigio, Merlot	7.50	36.50
<b>La Montina Brut Franciacorta</b> Chardonnay, Pinot Noir Rijke smaak, appel, perzik, citrus	9.90	47.50
<b>Champagne Gimonnet-Gonet brut L'Accord</b> Pinot Noir, Chardonnay Fris, vol, appel	11.50	56.50

<b>ROSE WIJNEN</b>	<b>GLAS</b>	<b>FLES</b>
<b>Bosco del Merlo, Pinot Grigio Blush 2019</b> Italië, Veneto Fluweelzacht, fruitig, droog, licht kruidig	6.75	32.00
<b>AIX rose Coteaux D'aix en Provence 2020</b> Frankrijk, Provence, Grenache, Cinsault, Syrah, Cunoise Fris en geurig, delicaat, crispy, rond, harmonieus	8.75	42.50
<b>By Ott, Domaine Ott, Côtes de Provence 2020</b> Frankrijk, Provence, Cinsault, Grenache, Syrah Delicaat, fruitig, witte perzik, abrikoos, passievrucht, mango	8.90	44.50

## WIJNKAART Jaartallen onder voorbehoud en zolang de voorraad strekt

---

WITTE WIJNEN	GLAS	FLES
<b>Sauvignon Blanc, Verdejo Marius 2019</b> Spanje, Almansa Albacete Lichtvoetig, sappig, kruisbessen	5.95	28.50
<b>Chardonnay Deakin Estate 2019</b> Australie, Iraak Victoria Lichte houtrijping, fris, elegant	5.95	28.50
<b>Viognier Dumanet 2020</b> Frankrijk, Languedoc Roussillon Tropisch, rond, citrus, vol	7.00	34.50
<b>Chardonnay Pays d'Oc Réserve du Petit Bois 2019</b> Frankrijk, Pays d'Oc Languedoc Boter, hout, vol, fris	7.00	34.50
<b>Villa Blanche Sauvignon Blanc, Calmel &amp; Joseph 2019</b> Frankrijk, Montirat, Languedoc-Rousillon, Pay d'Oc Fris, rond, fruitig, zacht	7.00	34.50
<b>Tiefenbrunner, Pinot Grigio 2020</b> Italië, Alto Adige, Zuid-Tirol Droog, stuivend, fris, fruitig	7.25	35.50
<b>Bernardus Chardonnay, Monterey County 2018</b> USA, California, Carmel Valley, Central Coast Vol, rond, rokerig, boter, hout, perzik	10.50	49.50

<b>WITTE WIJNEN</b>	<b>FLES</b>
<p><b>Grüner Veltliner, Heinz W, Kamptal 2019</b>  Oostenrijk, Strassertale  Fris, lichte zuren, mineralen, zacht</p>	36.00
<p><b>Vermentino di Gallura 'Brino' Cantina Pedres 2019</b>  Italie, Sardinië  Super sappig, fris droog, fruitig</p>	38.50
<p><b>Cuvee eloise Entre-Deux-Mers AOC 2020</b>  Frankrijk, Bordeaux 2020  Grapefruit, witte perzik, zwarte bessen, toast</p>	37.50
<p><b>D.O. Monterrei Alma de Autor 2020</b>  Spanje, Galicie, Godello  Fris droog, citrus, toast</p>	38.25
<p><b>Dashwood Marlborough Sauvignon Blanc 2019</b>  Nieuw Zeeland, Onamalutu  Kruis-vlierbes, passievrucht, lychee, groene appel</p>	39.50
<p><b>Castle Rock Chardonnay 2018</b>  USA, California, Central Coast  Vol, perzik, appel, ananas, fluweelzacht vanille</p>	39.50
<p><b>Saint-Veran Le Clos Vessat Guerrin &amp; Fils 2018</b>  Frankrijk, Bourgogne, Macconais, Chardonnay  Elegant, vol, toast, citrus, steenfruit, hazelnoot, mineralig</p>	44.50
<p><b>Antinori Bramito della Sala Chardonnay 2019</b>  Italië, Umbria, Bourgogne stijl  Hout, vol, geel fruit, vanille, perzik, abrikoos, toast</p>	47.50

**WIJNKAART** Jaartallen onder voorbehoud en zolang de voorraad strekt

---

<b>WITTE WIJNEN</b>	<b>FLES</b>
<b>Sancerre Franck Millet 2019</b> Frankrijk, Loire, Sauvignon Blanc Licht rokerig, limoen, grapefruit, peer, lentebloemen	49.50
<b>Chablis 1er Cru Montmains Domaine du Chardonnay 2017</b> Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay Fris, appel, limoen, bloemig, vetig	59.50
<b>Pouilly Fuissé 'Vieilles Vignes' Guerrin &amp; Fils 2018</b> Frankrijk, Bourgogne, Macon, Chardonnay Rijpe gele appel, steenfruit, tropisch fruit, elegant, vol	59.50
<b>Saint-Aubin 1er Cru en Remilly Vincent Prunier 2017</b> Frankrijk, Bourgogne, Côte de Beaune, Chardonnay Vol en fris, elegant, kruidig, hout	67.50
<b>Chassagne-Montrachet 2018</b> <b>Les Pierres Sylvain Langoureau</b> Frankrijk, Bourgogne, Chardonnay Intens, geel fruit, toast, vanille	83.50



<b>RODE WIJNEN</b>	<b>GLAS</b>	<b>FLES</b>
<b>Merlot L'autantique Foncalieu 2018</b> Frankrijk, Arzens, Languedoc Pays d'Oc Intens, rijp rood fruit, kruidig, vol	5.95	28.50
<b>Syrah L'autantique Foncalieu 2018</b> Frankrijk, Arzens, Languedoc Pays d'Oc Rijpe pruimen, bramen, Syrah pepertje, krachtig	5.95	28.50
<b>Pinot Noir, Villa Blanche 2019</b> Frankrijk, Languedoc Bosbessen, rijpe kers, vleugje mokka, kruidig, fruitig, zijdezachte tannines	7.00	34.50
<b>Tomassi Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2018</b> Italië, Veneto, Corvina, Molinara, Rondinella Vol, intens, kruiden, zoete kersen, zwarte pepers, rozijnen	9.75	47.00
<b>Millefiori Appassimento Rosso del Veneto 2015</b> Italië, San Donaci, Veneto, Cab.Sauv, Corvina, Merlot Vol, chocolade, pruimen, bramen, laurier, vanille, eikenhout	7.50	35.50

## WIJNKAART Jaartallen onder voorbehoud en zolang de voorraad strekt

---

<b>RODE WIJNEN</b>	<b>FLES</b>
<b>Paololeo Passo del Cardinale Primitivo di Mandura 2020</b> Italie, Manduria Soepel, zacht, vol, rond, roodfruit	36.50
<b>Sancerre Rouge Hubert brochard 2016</b> Frankrijk, Loire, Sauvignon Blanc Rood fruit, soepel, licht gekoeld drinken	37.50
<b>Aaldering Lady M WO Stellenbosch 2019</b> Zuid-Afrika, Stellenbosch, Pinottage Fruitig, blauwe bes, kers, pruim	42.50
<b>Miros de Ribera Roble Ribera Del Duero 2018</b> Spanje, Castilla y Leon, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon Kers, pure chocolade, tabak, aardbei, zwarte bes, bramen, eikenhout	42.50
<b>Morande Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015</b> Chili, Maipo Valley Bramen, zwarte bes, kersen, pruimen, kruidig, mineralen	39.50
<b>Sierra Cantabria Rioja Reserva 2013</b> Spanje, San Vincente, La Rioja, Tempranillo, Graciano Houtgerijpt, rijp zwart fruit, kruiden, vanille, toast, pruimen	46.50
<b>Gigondas Terrasses de montmirail Alain Jaume 2017</b> Frankrijk, Côtes du Rhône, Syrah, Grenache, Mourvedre Pruim, braambes, zwarte bes, kruidig, pepertje, mineralig	47.50
<b>Freakshow Zinfandel Michael David 2018</b> USA, Nappa Valley, Zinfandel Volle, krachtig, rijp fruit	49.50

<b>RODE WIJNEN</b>	<b>FLES</b>
<p><b>Chakana Estate Selection Malbec 2019</b>            Argentinië, Mendoza, Malbec            Vol, kruidig, pittig</p>	49.50
<p><b>Charmes de Kirwan Margaux 3e Grand Cru 2014</b>            Frankrijk, Bordeaux, Haut Medoc, Cabernet Sauvignon,            Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot            Krachtig, intens, kruidig, zwarte bes, geroosterde kruiden</p>	67.50
<p><b>Tomassi Amarone Della Valpolicella Classico 2015</b>            Italië, Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta            Krachtig, kersen, noten, pruimen, fluwelen volle afdronk</p>	72.50
<b>WINTERWIJNEN</b>	<b>FLES</b>
<p><b>Tenuta Olim Bauda Barera d'Asti Le Rocchette 2017</b>            Piemonte, Italie            Vol, pittige kruiden, fris rood fruit</p>	46.50
<p><b>Isabelle &amp; Pierre Clement Menetou-Salon            tradition Rouge 2018</b>            Frankrijk, Loire, Pinot noir            Verfijnd, kruiden, karamel, frisse kersen</p>	46.50
<p><b>Mâcon- Vergisson les Rochers Guerrin &amp; fils 2020</b>            Frankrijk, Mâcon            Fris, zacht, verfijnd, mineraal, rond</p>	44.50

Rust Wat leent zich niet alleen voor een intieme en/of zakelijke lunch of diner, maar ook voor grotere groepen hebben wij veel mogelijkheden om iets te vieren of bij elkaar te komen.

Vraag gerust naar de mogelijkheden aan een van onze medewerkers.

U kunt ons ook altijd bellen of mailen

+31 (355) 383 286

[info@caferestaurantrustwat.nl](mailto:info@caferestaurantrustwat.nl)

Team Rust Wat

RESTAURANT  **RUST WAT**