

Speisekarte

März bis Oktober | 09:00 - 18:00 Uhr
November bis Februar | 09:00 - 17:00 Uhr

Ausgabe 4

2026 / 2027



de Rustende Jager

Wilkommen

Seit über 100 Jahren:
Natürlich vielseitig



Herzlich willkommen bei De Rustende Jager: einem Familienunternehmen, das in Udenhout und Umgebung ein Begriff ist. Und das ist natürlich nicht verwunderlich. Die wunderschöne Lage am Rande des Nationalparks Loonse und Drunense Duinen macht uns zum idealen Ausgangspunkt für eine entspannende Tour durch die Natur.

Seit über hundert Jahren bieten wir unseren Gästen einen Ort, an dem es sich gut leben lässt. Ob Sie nach einem ausgedehnten Spaziergang gerne zu Mittag essen möchten oder gemütlich auf der Terrasse etwas trinken möchten, wir sind für Sie da. Und möchten Sie ein Fahrrad mieten, etwas feiern oder suchen Sie einen ruhigen Ort zum Tagungen? Auch das ist bei De Rustende Jager möglich. Informieren Sie sich daher über die Möglichkeiten.



In memoriam

Nelly Pijnenburg

29. September 1942 – 9. März 2026

Am 9. März 2026 mussten wir Abschied nehmen von Nelly Pijnenburg-Klijn. Nelly war die Enkelin von Marie und Kees Klijn, die 1920 die ersten Besitzer von „De Rustende Jager“ wurden. Im Jahr 1972 übernahm sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Jo den Betrieb und wurde so zum Gesicht von „De Rustende Jager“. Nach einem tiefgreifenden Umbau entwickelte sich das kleine Café am Rande der Dünen zu einem renommierten Gastronomiebetrieb, der bis heute weit über die Region hinaus bekannt ist.

Menschen, die schon länger zu „De Rustende Jager“ kommen, erinnern sich bestimmt an sie: diese gesellige Frau mit einer stets gepflegten und ordentlichen Ausstrahlung, die sich immer um ihre Gäste kümmerte. Hatte man einen platten Reifen? Dann brauchte man kein Taxi zu rufen; Nelly brachte einen einfach nach Hause. Ältere Menschen, die nicht mehr selbst zum Oude Bosschebaan kommen konnten, holte sie ab. Sogar Vögel und Katzen konnten sich immer auf ein Schälchen Futter von Nelly verlassen.

Ihren Mitarbeitern gegenüber war sie sehr fürsorglich. Jugendliche durften nicht alleine nach Hause radeln, da dies gefährlich sein könnte. Und so fuhren ihre Mitarbeiter am Ende des Tages gemeinsam über die Gommelsestraat, oder sie brachte sie persönlich heim. Putzen konnte Nelly wie keine Zweite. Aber auch beim Putzen durfte die Gemütlichkeit nicht fehlen. Wenn in den Herbstferien der große Terrassenputz anstand, organisierte sie unveränderlich warme

„Worstenbroodjes“ (Wurstbrötchen) und heiße Schokolade mit Sahne für das Personal. Die Zeit schritt voran und im Jahr 2021 übernahm Martijanne van Zon das Zepter von Tante und Onkel. Nelly war noch oft bei „De Rustende Jager“ anzutreffen, auch als sich ihr Gesundheitszustand verschlechterte. Tisch 211 war ihr Stammpplatz, genau zwischen dem Wintergarten und dem Café. Bei einem Latte Macchiato überblickte Nelly alles, was um sie herum geschah. Wenn sie es für nötig hielt, gab sie dem Personal Anweisungen, denn ja, Nelly sah alles.

Nelly wird in Gedanken immer mit „De Rustende Jager“ verbunden bleiben. Wir erinnern uns an sie als eine aufmerksame Frau, die keinen Geburtstag und keine Geburt verstreichen ließ, ohne eine Karte zu schicken. Als eine gläubige Frau, die im Marienmonat Mai die Kapellen in der Umgebung besuchte, als eine fürsorgliche Frau und als jemand, der bei vielen Gästen beliebt war. Vor allem aber erinnern wir uns an sie als einen Menschen mit einem großen Herzen für die Gäste von „De Rustende Jager“.



Seit 39 Jahren ...

ein großer Teil von Martijannes Leben

Als kleiner Knirps durfte ich meine Eltern, Sjaantje und Joost, begleiten. Sie halfen Tante Nelly und Onkel Jo, wo sie nur konnten, und verrichteten viele Arbeiten für „unseren“ Rustende Jager. Die Gastronomie wurde mir praktisch in die Wiege gelegt; so klein ich auch war, ich „putzte“ schon fleißig an den Terrassenstühlen mit, hahaha! Zuerst durfte ich mitkommen, um bei den Feiern hauptsächlich im Weg herumzulaufen. Als ich etwas älter wurde, half ich dann richtig mit, zum Beispiel beim Abschleifen der Möbel im Winter, um alles wieder für das Frühjahr vorzubereiten. Mein Opa Klijn war Förster in „unserem“ Hinterhof. Ich genoss es sehr, wenn ich mit ihm im Jeep durch das wunderschöne Gebiet der Loonse- und Drunense Duinen mitfahren durfte.



Während ich aufwuchs und wir sonntags Opa und Oma Klijn besuchten, führten diese Besuche für mich regelmäßig zu einer Fahrt mit Tante Nelly zurück zu „De Rustende Jager“, um dort viele Kaffeetassen bereitzustellen. Ich habe gesehen, wie unser wunderschöner Betrieb gewachsen ist. Die Terrasse wurde erst von Hand gefegt, später mit einer Kehrmaschine und Laubbläsern. Die Anzahl der Stühle und Tische, die im Herbst mit Bürste und Scheuermittel abgeschmirgelt wurden, nahm stetig zu. Heute geht das mit Reinigungsmitteln und dem Hochdruckreiniger um einiges schneller.

Und der Fahrradverleih: Wir begannen mit zwei Fahrrädern, um es einfach mal auszuprobieren. Daraus wurden schnell viel mehr. Die Mountainbikes kamen hinzu, um herrlich über die eigens dafür angelegten Routen zu crossen. Das Sortiment entwickelte sich zu einem sehr umfangreichen Fuhrpark, und an so manchem Wochenende ist De Rustende Jager ein Treffpunkt für unzählige sportliche und Freizeitradler.

Mit zwölf Jahren kam ich auf die weiterführende Schule, und für mich war schnell klar: De Rustende Jager ist meine Leidenschaft. Der Wunsch, dass dies eines Tages mir gehören würde, unterstützt von meiner Tante und meinem Onkel, ist ein Traum, den ich bis heute verfolge. Die Hotelfachschule schloss ich in drei Jahren ab, und ab meinem 22. Lebensjahr arbeitete ich fest in unserem wunderschönen Familienbetrieb De Rustende Jager, dem Unternehmen von Tante Nelly und Onkel Jo.

In den vergangenen Jahren sah ich viele Kollegen kommen und gehen. Der eine hatte es schnell satt, während der andere jahrelang blieb und manchmal nach einer Zeit der Abwesenheit doch wieder nach Den Duin zurückkehrte.

Zusammen haben wir viel Arbeit geleistet, unzählige Tassen Kaffee serviert, viele Tische geputzt, Böden gewischt, Tränen gelacht und geweint, einander in schwierigen und weniger schönen Zeiten unterstützt, aber auch viel mit und über unsere Gäste gelacht. Feste Kollegen sind schon seit Jahren bei uns und sorgen jeden Tag aufs Neue dafür, dass unser Rustende Jager die Türen für unsere Gäste öffnen kann. Ohne unser Personal wäre De Rustende Jager nicht das, was es heute ist!

Über die Hilfe meiner Eltern war ich immer froh; sie haben mich stets auf jede erdenkliche Weise unterstützt: beim Aushelfen hinter der Bar oder bei den Fahrrädern, bei der Kinderbetreuung oder einfach als offenes Ohr. Auch dadurch ist es mir gelungen, so weit zu kommen. Viele liebe Gäste sind bereits bei uns eingekehrt, und ihre Geschichten sind vielfältig. Wir haben viel Freud und Leid geteilt, und tun dies noch immer. Das gehört zu unserem Beruf. Den Menschen zuzuhören, sie beim Verlust eines geliebten Menschen zu unterstützen, sie nach einem Sturz mit dem Fahrrad im Wald oder nach einem Wespenstich zu versorgen.

Nur ein paar kleine Beispiele für alles, was die Gastronomie sonst noch mit sich bringt. Von der täglichen Terrassenarbeit bis hin zu großen Gesellschaften mit ein paar hundert Gästen. Vom Putzen der vielen Fenster bis zum Be- und Entladen von Fahrrädern. Vom Dampfreinigen der Terrasse bis hin zu den administrativen Aufgaben im Büro. Von der Bestellung bei Lieferanten bis hin zur Erstellung der vielen Dienstpläne für unser Personal. Alles für ein einziges Ziel: ein zufriedener Gast, der – wie so viele – sehr regelmäßig und über Jahre hinweg wiederkehrt. Das macht auch einen zufriedenen Gastwirt aus!

Es ist unbeschreiblich, wie stolz ich auf unser großartiges Team sein kann, wenn sie an unglaublich geschäftigen Tagen unsere Gäste mit Speisen und Getränken versorgen und dabei stets ein Lächeln auf den Lippen haben. Ein unglaubliches Gefühl der Genugtuung überkommt mich, wenn die Terrasse im Frühjahr wieder blitzblank dasteht und auf unsere Gäste wartet, die Fenster und das Holzwerk glänzen und alles bereit ist für eine neue Saison.

De Rustende Jager fließt durch meine Adern.

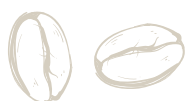
Martijanne van Zon



Heiße Getränke Smoothies und Leckereien

KAFFEE UND TEE

Traditioneller Kaffee	335 cent
Bohnenkaffee	350 cent
Entkoffeinierter Kaffee	350 cent
Milchkaffee	360 cent
Cappuccino	360 cent
Latte macchiato	385 cent
Espresso	335 cent
Doppelter espresso	460 cent
Tee	310 cent
verschiedene Sorten	
Frischer Minztee	385 cent
mit Honig	
Frischer Ingwertee	385 cent



Lieber koffeinfrei? Auch das ist möglich!

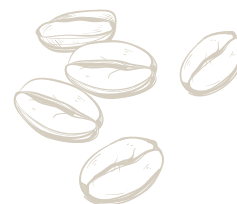
(SCHOKOLADEN-)MILCH UND SMOOTHIES

Milch / Buttermilch	300 cent
Heiße Schokolade	400 cent
mit Sahne	+75 cent
mit Rum	+450 cent
Smoothie Erdbeere - Banane	650 cent
Smoothie Ananas - Mango	650 cent
Smoothie Mango - Erdbeere	650 cent
Smoothie Gemüsemix - Orange	650 cent



BESONDERE KAFFEEVARIATIONEN

Schoko-Espresso	700 cent
mit Sahne	+75 cent
Eiskaffee je nach Verfügbarkeit	775 cent
Soft-Eis mit Kaffee, Karamellsauce und Sahne	
Schrobbelèr Espresso	725 cent
Irish coffee	925 cent
mit Jameson Irish whiskey	
French coffee	925 cent
mit Grand Marnier	
Italian coffee	925 cent
mit Amaretto di Saronno	
Spanish coffee	925 cent
mit Tia Maria	



LECKER ZU KAFFEE ODER TEE

Brabanter Wurstbrot XL	475 cent
Brabanter Bruder	475 cent
ein luxuriöses Rosinenbrot mit einer Füllung aus Honig, Zimt und braunem Zucker	
Scheibe luxuriöser Kuchen	325 cent
Schokolade oder Zitrone	
Apfelkuchen	425 cent
Baiser-Gebäck	475 cent
auf Bestellung glutenfrei	
Erdbeergebäck Sommersaison	500 cent
Apfelstrudel Wintersaison	750 cent
mit Vanillesauce und Sahne	
Veganes Gebäck	625 cent
Sahn	75 cent

Kalte Getränke

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola	340 cent	Lipton Ice Tea Sparkling	375 cent
Coca Cola Zero	340 cent	Lipton Ice Tea Green	375 cent
Fanta Orange	340 cent	Lipton Ice Tea Peach	375 cent
Fanta Cassis	340 cent	Rivella Light	350 cent
Sprite	340 cent	Minute Maid Apfelsaft	350 cent
Chaudfontaine Sprudelwasser	340 cent	Minute Maid Tomatensaft	350 cent
Chaudfontaine stilles Wasser	340 cent	Chocomel	350 cent
Royal Bliss Bitter Lemon	340 cent	Fristi	350 cent
Royal Bliss Tonic	340 cent	Limofruchtgetränk	150 cent
Royal Bliss Ginger Ale	340 cent	ein Glas gekühltes Wasser	50 cent
Royal Bliss Ginger Beer	340 cent	frisch gepresster Orangensaft	425 cent
		Aquarius Orange of Lemon	425 cent

STELLENANGEBOT SERVICEKRAFT

Bist du gastfreundlich bis in die Fingerspitzen? Kannst du mehrere Teller gleichzeitig tragen und behältst du einen kühlen Kopf, auch wenn es bei den Bestellungen heiß hergeht? Dann suchen wir dich!

Als Mitarbeiter im Service bist du das strahlende Gesicht von „De Rustende Jager“. Du heißt unsere Gäste willkommen und sorgst dafür, dass sie sich sofort wie zu Hause fühlen. Du nimmst Bestellungen auf und servierst Getränke, Lunch sowie verschiedene Gerichte. Dabei stimmst du dich mit der Küche ab, sodass es unseren Gästen an nichts fehlt. Du hältst die Terrasse, das Restaurant und den Arbeitsbereich ordentlich und sauber.

Gastfreundschaft liegt dir im Blut, du bist belastbar, eigeninitiativ und packst gerne mit an. Du kannst schnell umschalten. Stressresistent? Ja. Sozial? Absolut.

Begeistert? Dann sende deine Motivation und deinen Lebenslauf an kantoor@de-rustende-jager.nl – wir setzen uns mit dir in Verbindung.

Weine, Spirituosen und Biere

BIRD BREWERY

IT'S OUR MISSION TO REWILD LIFE

1 LITER IS 1M2 NATUUR

Voor elke liter BIRD BREWERY bier die hier wordt verkocht, wordt één vierkante meter natuurgebied aangekocht en beschermd.

[This is why you drink Bird.](#)

WEINE / APERITIFS

Trockener Weißwein Sauvignon blanc oder Chardonnay	475 cent
Süßer Weißwein	475 cent
Roséwein Grenache	475 cent
Rotwein Merlot oder Cabernet Sauvignon	475 cent
Flasche Wein Weiß, Rosé oder Rot	2850 cent
Port Weiß oder Rot	475 cent
Glühwein mit Orangen- / Apfelscheibe	550 cent
Aperol Spritz	925 cent
Schrobbelèr ginger cocktail mit Ginger Ale oder Ginger Beer	925 cent
Jenever jung	350 cent
Jägermeister	375 cent
Schrobbelèr	350 cent
Advocaat mit Sahne	575 cent

BIER VOM FASS

Hertog Jan 5,1% Alkohol 0,25 l oder 0,45 l	350 / 610 cent
Brugse Zot Blond 6,0% Alkohol	550 cent
Leffe Blond 6,6% Alkohol	450 cent
Hertog Jan Weizener 5,7% Alkohol 0,25 l oder 0,5 l	450 / 725 cent
Tripel Karmeliet 8,4% Alkohol	650 cent
Nog Eendje Bird Brewery Blond 6,0% Alkohol 0,25 l oder 0,5 l	475 / 725 cent
La Trappe Witte Trappist 5,5% alcohol 0,25 l oder 0,5 Alkohol	475 / 725 cent
Tripel LeFort 8,8% Alkohol	550 cent
Wisseltap auf Anfrage	

FLASCHENBIER

La Trappe Blond 6,5% Alkohol	525 cent
La Trappe Dubbel 7,0% Alkohol	525 cent
La Trappe Isid'or 7,5% Alkohol	575 cent
La Trappe Tripel 8,0% Alkohol	575 cent
La Trappe Quadrupel 10,0% Alkohol	625 cent
Corona Extra 4,5% Alkohol	450 cent
Paradijsvogel Bird Brewery NEIPA 4,5% Alkohol	650 cent
Fuut Fieuw Bird Brewery Session 4,6% Alkohol	650 cent
Zwaanzinnig Bird Brewery Wit 4,6% Alkohol	575 cent
Franziskaner Weissbier 5,0% Alkohol	700 cent
Ypra Hoppy Blond 6,0% Alkohol	550 cent
La Chouffe 8,0% Alkohol	625 cent
Duvel 8,5% Alkohol	625 cent

ALKOHOLARM

Hertog Jan 0.0 0,0% Alkohol	350 cent
Leffe Bruin 0.0 0,0% Alkohol	450 cent
Leffe Blond 0.0 0,0% Alkohol	450 cent
La Trappe Nillis 0.0 0,0% Alkohol	475 cent
La Trappe Epos 0.0 0,0% Alkohol	475 cent
Franziskaner Weissbier 0.0 <0,5% Alkohol	700 cent
Corona Cero 0,0% Alkohol	450 cent
IPA Non Alk Bird Brewery White IPA 0,3% Alkohol	575 cent
La Chouffe 0,0% Alkohol	600 cent
Tripel Karmeliet 0,4% Alkohol	650 cent
Ypra Hoppy Alcoholfree Blond 0,4% Alkohol	375 cent
Hoegaarden Radler Citrus 0.0 0,0% Alkohol	375 cent
Hoegaarden Radler Citrus 2.0 2,0% Alkohol	375 cent
Lindemans Kriek 3,5% Alkohol	475 cent



Gutscheine & Stellenangebote

ÜBERRASCHEN SIE JEMANDEN MIT EINEM GUTSCHEIN

Auf der Suche nach einem schönen und schmackhaften Geschenk? Verschenken Sie einen Gutschein von De Rustende Jager!

Unser Gutschein kann für alles genutzt werden, von einem herrlichen Lunch oder Umtrunk bis hin zu einem geselligen Ausflug mit unserem Fahrradverleih. Wir machen immer etwas Besonderes daraus: Jeder Gutschein wird hübsch verpackt und mit einer kleinen Aufmerksamkeit versehen, sodass das Schenken (und Bekommen!) noch mehr Freude bereitet.



STELLENANGEBOT KÜCHE

Bist du belastbar, auch auf unserem Küchenboden? Liegt dir Gastfreundschaft im Blut? Bist du sowohl stressresistent als auch hitzebeständig? Dann sucht De Rustende Jager dich!

Du bereitest die Snacks und Gerichte unserer Speisekarte für unsere Gäste zu. Du stimmst dich mit den Kollegen aus dem Service über die Bestellungen ab, damit es unseren Gästen an nichts fehlt, du sorgst für eine ordentliche und saubere Küche und kümmerst dich um den Abwasch. Das Team von De Rustende Jager ist ein engagiertes Team aus Jung und Alt, Erfahrenen und weniger Erfahrenen. Gemeinsam geben wir alles! So wie wir uns um unsere Gäste kümmern, sorgen wir auch für unser Personal. Ein gutes Gehalt gehört natürlich dazu! Begeistert? Sende deine Motivation und deinen Lebenslauf an kantoor@de-rustende-jager.nl – wir setzen uns mit dir in Verbindung.

Vegetarier verfügbar | **v**
Vegan verfügbar | **v**

Snacks und Eis

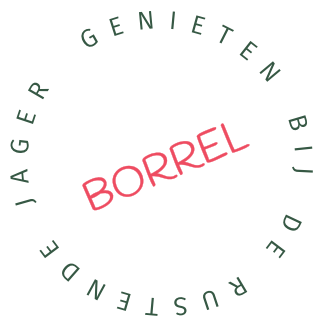
SNACKS

Portion Käse aus der Region v	950 cent
Gemischte Nüsse	300 cent
Brot mit Kräuterbutter & Trüffelmayo	750 cent
Burgundisch bitterballen 8 oder 16 Stücke	850 / 1500 cent
Gemischte Snacks 10 oder 20 Stücke	850 / 1500 cent
Hähnchenchips 8 oder 16 Stücke	850 / 1500 cent
Vegan bitterballen v 8 oder 16 Stücke	950 / 1650 cent
Gebratene Käsehäppchen v 10 Stücke	850 cent
Bitterballen und Frikandelles 10 Stücke	850 cent
Frikandelles 15 Stücke	850 cent

SNACKPLATTEN

können ab 15.00 Uhr bestellt werden.

Snackplatte für 2 Personen Käse und Wurst aus der Region, Gemischte Snacks	1550 cent
Snackplatte für 4 Personen Käse und Wurst aus der Region, Gemischte Snacks	2450 cent



EIS *saisonal*

Verpacktes Eis sofern vorrätig	ab 100 cent
Coupé aus Softeis und Sahne mit Erdbeersauce mit Schokoladensauce mit Karamellsauce	750 cent
Coupé aus Softeis und Sahne mit Advocaat	950 cent
Eiskaffee Softeis mit Kaffee, Karamellsauce und Sahne	775 cent

EISDIELE

Wussten Sie, dass De Rustende Jager auch eine Eisdiele hat? Von Ostern bis zum Ende der Saison ist diese, wetterabhängig, geöffnet. Sie finden die Eisdiele am Weg Richtung Giersbergen, an der Seite unseres Gebäudes. Möchten Sie also ein Softeis für unterwegs oder lieber ein verpacktes Eis? Bei De Rustende Jager sind Sie an der richtigen Adresse.



Mittagsmenü

März bis Oktober bis 17.00 Uhr
November bis Februar bis 16.00 Uhr

AUS DER HAND

Brabantse Wurstbrötchen XL	475 cent
Gegrilltes Schinken-Käsesandwich	550 cent
Gegrilltes Käsesandwich v	550 cent
Familien sandwich v 6 Hälften gegrilltes sandwich mit Gurke und Kirschtomaten	1500 cent

Wahlweise 1 Scheibe Mehrkornbrot oder Weißbrot

Fleischkrokette mit Mayonnaise und Senf	500 cent
Gemüsekrökerten v mit Mayonnaise und Senf	600 cent
Garnelenkrokette mit Mayonnaise und Senf	800 cent

SOEPEN

Tomatensuppe mit Fleischbällchen v	650 cent
Saisonale Suppe	Täglicher Preis

SALATE

Salat mit roter Bete Carpaccio Mit Ziegenkäse v Kirschtomaten, Ackerbohnen, süßsaure rote Zwiebeln, Amsterdamer Zwiebeln und Senf-Dill-Dressing	1550 cent
Salat mit Ziegenkäse v Walnüsse, Speckwürfel, Weintrauben, Cranberrys, Kirschtomaten, Honig und Senf-Dill-Dressing	1550 cent
Carpaccio-salat Kerne-Mix, sonngetrocknete Tomaten, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise	1550 cent
Pulled chicken salat Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	1650 cent



Vegetarier verfügbar | **v**
Vegan verfügbar | **v**
glutenfreies Brötchen | **+175 cent**

KALTER LUNCH 2 Scheiben Brot, wahlweise Mehrkorn oder Weiß

Thunfischsalat Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, sonnengetrocknete Tomaten und Ackerbohnen	1050 cent	Ziegenkäse v Gurken, Kerne-Mix, Speckwürfel, Honig und Balsamico-Dressing	1250 cent
Eiersalat v Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, sonnengetrocknete Tomaten und Ackerbohnen	1050 cent	Carpaccio Rucola, Kerne-Mix, sonnengetrocknete Tomaten, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise	1450 cent
Muhammara Aufstrich aus gegrillter Paprika, Walnuss und Granatapfel v Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, sonnengetrocknete Tomaten und Ackerbohnen	1050 cent	Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse v Rucola, Tomaten, Ackerbohnen, süßsaure rote Zwiebeln, Amsterdamer Zwiebeln und Senf-Dill-Dressing	1550 cent
Brie v Gurken, Walnüsse, Honig und Senf-Dill-Dressing	1250 cent		



WARMES LUNCH 2 Scheiben Brot, wahlweise Mehrkorn oder Weiß

Fleischbällchen in Sauce vom Metzger	1450 cent
Zwei Fleischkroketten mit Mayonnaise und Senf	1250 cent
Zwei Gemüse kroketten v mit Mayonnaise und Senf	1450 cent
Zwei Garnelenkroketten mit Mayonnaise und Senf	1650 cent
Pulled chicken Gurken, rote Zwiebeln, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce	1550 cent



Wir rechnen pro Tisch ab. Wenn Sie getrennt bezahlen möchten, ist dies nur nach Rücksprache mit einem Mitarbeiter möglich.

Wandern durch die ...

Loonse en Drunense Duinen

Die Loonse en Drunense Duinen gehören zu den vier Nationalparks dieser Provinz. Auf diesen Wanderrouten lernen Sie das abwechslungsreiche Gebiet kennen. Die waldreiche Umgebung wird überraschend von weiten Sandflächen unterbrochen. Genießen Sie die Aussicht und die Stille.



ROTE ROUTE

Die rote Wanderroute ist ein schöner, abwechslungsreicher Rundweg von etwa 3,5 km durch die Loonse en Drunense Duinen. Diese Route, auch als Kapucijnenbergroute bekannt, beginnt und endet bei De Rustende Jager und bietet eine Mischung aus hügeligem Wald und offenen Flugsandflächen.

COMBI ROUTE

Der Weg ist mit schmalen roten Pfeilen markiert. Nach etwa drei Vierteln der Strecke können Sie auf die weiße Route wechseln, die mit weißen Pfeilen gekennzeichnet ist. Wenn Sie diese Runde gelaufen sind, kehren Sie zum selben Punkt zurück, um das letzte Stück der roten Route zu verfolgen. Die Kombi-Route startet und endet bei De Rustende Jager.

HUNDEFREILAUFSTRECKEN

Herrlich, dass Ihr Hund im Wald und im Flugsand herumtollen kann! Aber bitte nur auf der Freilaufstrecke. So genießt Ihr Hund alle Freiheit und die Natur kann ungestört bleiben. Andere Besucher könnten aus verschiedenen Gründen durch freilaufende Hunde belästigt werden, weshalb der Hund an anderen Stellen beim Gassigehen an der Leine geführt werden muss.

In den Loonse en Drunense Duinen gibt es zwei Hundefreilaufstrecken und ein großes Gebiet, in dem Hunde frei rennen, spielen und toben dürfen. Eine der Freilaufstrecken von 5 km (Hin- und Rückweg) beginnt und endet bei De Rustende Jager. Auf den anderen Wanderwegen ist Ihr Hund ebenfalls willkommen, muss dort jedoch an der Leine bleiben.

Fragen Sie uns gerne nach einer Wanderkarte. Sie können die Routen auch auf unserer Website einsehen. Können Sie von dem Naturgebiet nicht genug bekommen? Dann schauen Sie auf www.natuurmonumenten.nl vorbei. Dort finden Sie weitere Wander- und Radwege durch das Gebiet.

Radfahren durch die ... Loonse en Drunense Duinen

Der Nationalpark De Loonse en Drunense Duinen eignet sich natürlich auch hervorragend für eine ausgiebige Radtour. Ob Sie nun Mountainbike fahren möchten oder lieber mit einem (elektrischen) Stadtrad durch die Dünen ziehen, alles ist möglich.

MOUNTAINBIKEROUTEN

Die **grüne Route** ist über 16 Kilometer lang und weist nur geringe Höhenunterschiede auf. Dies macht sie ideal für Anfänger. Die **schwarze Route** ist 26 Kilometer lang und bietet einiges an Höhenmetern. Es gibt jedoch Möglichkeiten, die schwersten Abschnitte zu umfahren.

Um in den Dünen Mountainbike zu fahren, benötigen Sie eine Vignette. Bringen Sie Ihr eigenes Fahrrad mit und haben keine Vignette? Dann können Sie bei uns eine Jahresvignette erwerben.

FAHRRADROUTEN

Entdecken Sie die schönsten Radrouten rund um die Loonse en Drunense Duinen. Von De Rustende Jager aus radeln Sie direkt in die abwechslungsreiche Landschaft aus weiten Sandflächen, Wäldern und Heidefeldern. Dank des umfangreichen Knotenpunktnetzes stellen Sie einfach Ihre eigene Route zusammen, von kurzen Runden bis hin zu Touren von über 40 Kilometern. Unterwegs genießen Sie Ruhe, Natur und gemütliche Zwischenstopps. Fragen Sie uns gerne nach unseren verschiedenen Routenkarten. Sie können die Routen auch auf unserer Website einsehen.

Wussten Sie, dass wir auch Teilnehmer von „Happen en Trappen“ sind – einer tollen Kombination aus Radfahren und gutem Essen? Weitere Informationen finden Sie unter www.happenentrappen.nl.



EIN FAHRRAD MIETEN

De Rustende Jager bietet ein breites Sortiment an Fahrrädern an. Von Tandems über Mountainbikes bis hin zu (elektrischen) Stadträdern oder Duofahrrädern. Es gibt immer ein passendes Fahrrad für Sie.

Ein Fahrrad oder Mountainbike mieten? www.de-rustende-jager.nl



BESUCHEN SIE
UNSERE WEBSITE

PUZZELS

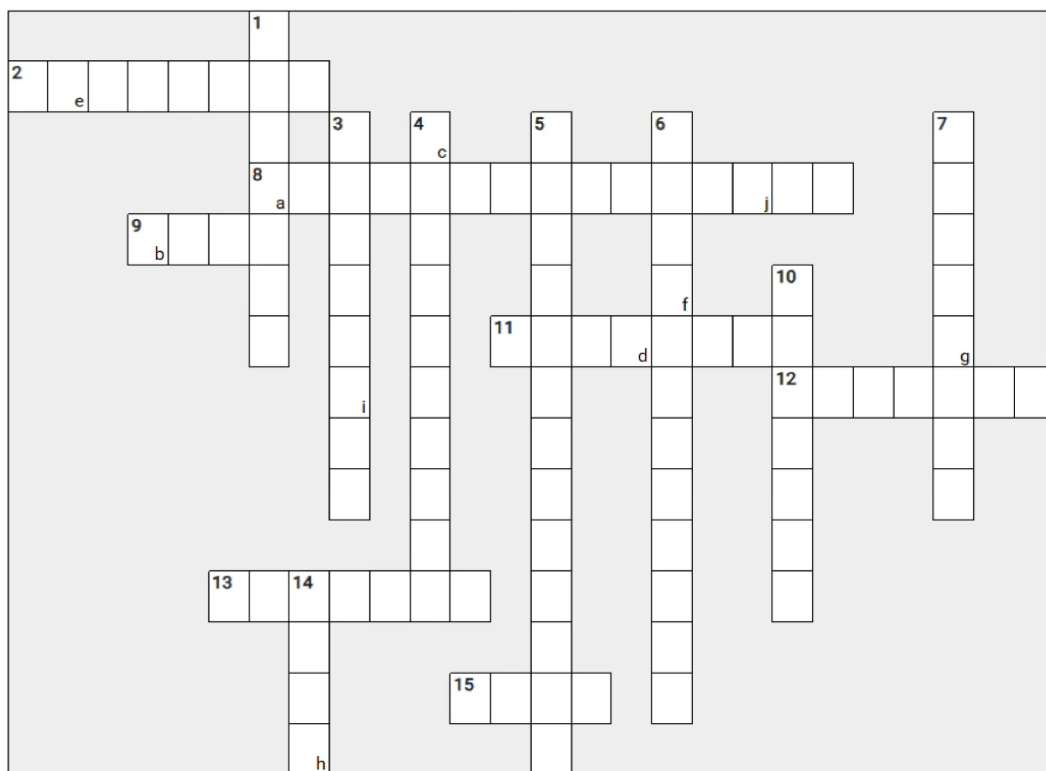
N	L	B	O	R	R	E	L	P	L	A	N	K
N	E	L	A	Z	R	E	D	A	G	R	E	V
W	T	K	F	I	J	N	S	T	F	N	I	Z
O	R	B	I	E	K	N	E	E	I	E	F	C
D	O	I	E	B	E	A	R	R	E	L	F	A
U	M	T	T	E	N	J	U	R	T	E	O	D
O	N	T	S	I	E	I	T	A	S	D	K	E
F	E	E	R	F	N	T	A	S	E	N	S	A
I	Z	R	O	F	I	R	C	T	N	A	J	U
E	E	B	U	O	U	A	A	N	N	W	I	B
T	I	A	T	K	D	M	V	J	O	U	U	O
S	B	L	E	I	H	T	O	O	M	S	O	N
W	O	R	S	T	E	N	B	R	O	O	D	M

BIEZENMORTEL
BITTERBAL
BORRELPLANK
CADEAUBON
DUINEN
DUOFIETS
FIETSEN
FIETSRUTES
IJSKOFFIE
KOFFIE

MARTIJANNE
MOUNTAINBIKEN
SMOOTHIE
TERRAS
VACATURES
VERGADERZALEN
WANDELEN
WORSTENBROOD

Lösung

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Horizontaal

2 Welk drankje serveren wij met sinaasappel en appel
8 Welk borrelhapje is een portie van 15 stuks
9 Aantal hapjes in een kleine portie bitterballen
11 Glutenvrij gebak
12 Wat voor ijs zit er in de ijsscoupe
13 Welke saus zit er in de ijskoffie
15 Hoeveel smaken smoothies zijn er

Verticaal

1 Aantal stoelen in het café (beneden)
3 Welke likeur zit er in Spanish coffee
4 Naam eigenaresse
5 Bij welke thee zit er honing standaard bij
6 Aantal km zwarte MTB route
7 Waar is de vegetarische carpaccio van gemaakt
10 Aantal km groene MTB route
14 Kleur pijltjes wandelroute
3,5 km

a b c d e d f g f h i d j a

Lösung

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

WUSTEN SIE, DASS WIR AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM SEHR AKTIV SIND?

GEFALLEN UND FOLGEN SIE UNS FÜR ALLE UPDATES.

@derustendejager

@de_rustende_jager

De Rustende Jager

Oude Bosschebaan 11
5074 RC Biezenmortel
013 - 511 12 69

info@de-rustende-jager.nl
www.de-rustende-jager.nl

WIR SIND GESPANNT AUF DEINE ERFAHRUNG, HINTERLÄSST DU EINE BEWERTUNG?

