DESSERTS

KAAS & KLETZENBROOD 12.75
Kaas selectie | kletzenbrood | appelstroop
Selection of cheeses | ritch fruit loaf | confiture

CHOCOLADE & PASSIEFRUIT 12.50
"Cacaoboon" | chocolade | passievrucht | limoen
Cacaobean | chocolate mousse | passionfruit | lime

YOGHURT, BANAAN & MANGO 11.75
Yoghurt mouse | mango | banaan
Yoghurt mousse | mango | banana

KARAMEL, MASCARPONE & KOFFIE 11.75
Mascarpone mouse | karamel | koffie chiboust | Florentina
Mascarpone mousse | caramel | coffee chiboust | Florentina

Onze dessert zijn afkomstig van The Pastryclub. Deze desserts zijn zowel herkenbaar als vernieuwend en tegelijkertijd verrassend. Ze zijn opgebouwd uit meerdere structuren en smaakcomponenten om de totale beleving van heerlijke "pastry" te ervaren. Geniet ervan!

Our dessert are made at The Pastryclub. These desserts are both recognizable and innovative while also surprising. Every creation has multiple textures and flavors for a complete and delicious "pastry" experience. Enjoy!

Allergenen
Heeft u allergieën of dieetwensen? Overleg met ons de mogelijkheden.

Allergens
Allergies or dietary requirements? Please let us know.

DINER | *DINER*

17:30u - 21:30u

RITA ONTFERMT ZICH OVER EENIEDER
DIE HAAR AANROEPT.
BRASSERIE RITA ONTFERMT ZICH OVER JOU!

Heilige Rita, bekend als de patrones van de hopeloze gevallen en onmogelijke zaken én het toonbeeld van vergevingsgezindheid en verdraagzaamheid. Wij, van brasserie Rita, doen haar naam eer aan en ontfermen ons over jou zoals Rita zich ontfermt over een ieder die haar aanroept. Voel de warme mantel die wij jou bieden met onze oprechte gastvrijheid en dit gevoel versterken met onze klassieke gerechten (met moderne twist). Geniet van de historische sfeer van onze prachtige locatie en creëer samen met ons herinneringen voor het leven!

RITA CARES FOR EVERYONE
THAT CALLS ON HER.
BRASSERIE RITA CARES FOR YOU!

Saint Rita of Cascia, patron saint of the hopeless and impossible causes, the example of forgiveness and tolerance, lives on here today. As Rita takes care of everyone who calls on her, we at Brasserie Rita take care of you. It doesn't matter what your origin, orientation, or mental state is, Rita warmly welcomes you. With genuine hospitality, beautiful classic dishes with a modern twist, at a historic location where new memories are created.

Passie, liefde en ambacht zijn de belangrijkste ingrediënten die in elk gerecht van onze menukaart terugkomen. Alles wordt huisgemaakt, om het uiterste uit smaken en structuren te halen. Zo blijft ieder gerecht tot de laatste hap lekker en spannend.

Passion, love and craftsmanship are the main ingredients that are reflected in every dish on our menu. Everything is homemade in order to get the most out of the flavours and structures. This way, every dish remains tasty and every dish is delicious and exciting until the very last bite.

Follow us on Facebook & Instagram

BIJGERECHTEN | *SIDE DISHES*

VERSE FRITES & MAYONAISE 4.25

Fries | mayonnaise

ZOETE AARDAPPEL FRIET 5.50

Parmezaan | truffelmayonaise

Sweet potato fries | parmesan | truffle mayonnaise

GEROOSTERDE KRIELAARDAPPELEN 4.50

Roasted baby potatoes

SIDE SALAD 4.25

meer op de volgende pagina | *more on the next page*

HOOFDGERECHTEN | *MAIN COURSE*

AUBERGINE, ARTISJOK & PARMEZAAN 18.50
Gerookte boter | koningsboleet (paddenstoel) | bieslook | noten | bimi
Eggplant | artichoke | parmesan | smoked butter | mushroom | chives | nuts | bimi

RISOTTO, COURGETTE & RONDEEL EI 18.50
Mushroom | crème fraiche | doperwt | bosui
Risotto | zucchini | Rondeel egg | mushroom | crème fraiche | green peas | spring onion

WEIDE RUND & LOOK 27.50
Simmentaler runderhaas | bosui | hachee van ui | vadouvan | aardappel | mosterdzaad | shiitake | saus van zwarte knoflook
Beef tenderloin | spring onion | onion hash | vadouvan | potato | mustard seeds | shiitake | black garlic jus

EEND, VENKEL & SPITSKOOL 25.50
Rode biet | pommes Dauphine | gezouten amandel | jus van rode biet
Duckbreast | fennel | oxheart cabbage | beetroot | pommes Daupine | salted almond | beetroot jus

SCHOL, PADDENSTOEL & PETERSELIE 23.50
Op de graat gebakken schol | witlof | kriel | hazelnoot | saus van paddenstoelen
Flatfish cooked on the bone | mushrooms | parsley | chicory | potato | hazelnut | mushroom sauce

ZEEWOLF, BOSPEEN & CHORIZO 23.50
Venkel | Taggiasche olijf | bospeen | Beure noisette | sjalot | Beure blanc
Catfish | carrot | chorizo crumb | fennel | Taggiash olive | Beure noisette | shallot | Beurre blanc

RITA'S CHOICE DINERMENU

Verrassingsmenu samengesteld door de chef van Brasserie Rita.
Surprise menu, our Chef's choice.

3 GANGEN | *2 COURSES* 39.00
4 GANGEN | *3 COURSES* 49.00

VOORGERECHT | *STARTERS*

BROOD & BOTER 6.50
Volkoren desembrood | roomboter
Whole grain sourdough bread | butter

KOOLRABI & TOMAAT 9.50
Kappertjes | appel | dukkah | avocado | granité | vinaigrette van karnemelk en foelie
Turnip | tomato caper | apple | dukkah | avocado | buttermilk-mace vinaigrette

ARTISJOK & AARDAPPEL 10.50
62 graden Celsius ei | aubergine | gerookte boter | bieslook | dragon
Artichoke | potato | 62 degrees Celsius egg | eggplant | smoked butter | chives | tarragon

ZALM & LIMOENBLAD 12.50
Komkommer | kalamansi | radijs | crème fraîche | venkel | zuurdesem | dille
Salmon | limeleaf vinaigrette | cucumber | kalamansi | radish | crème fraiche | fennel | sourdough | dill

WEIDE RUND & MISO 12.50
Bosui | komkommer | bospeen | bloemkool | sojaboon | sesam | koriander | rijst kroepoek
Beef loin | miso-sesame vinaigrette | spring onion | cucumber | carrots | cauliflower | soya beans | sesame | coriander | rice prawn crackers

TUSSENGERECHTEN | *ENTRÉES*

WITLOF & PECORINO 10.50
Kruidensalade | pistache | Taggiasche olijf | aceto-noten vinaigrette | saus van witlof | truffel
Herbssalad | pistachio | Taggiash olive | aceto-nuts vinaigrette | chicory sauce | truffle

RICOTTA & BASILICUM 11.50
Pasta | basilicum | paddenstoelen | beure blanc
Ricotta | basil pasta | mushrooms | beurre blanc

ZEEBAARS & LAURIER 12.50
Oester | ui | mosterdzaad | zilver ui | spinazie | saus van laurier en gember
Seabass | laurel oil | oyster | onion | mustard seeds | silver onions | spinach | laurel and ginger jus

BUIKSPEK & SHIITAKE 12.50
Buikspek | shiitake | sojabonen | rode peper | sesam | saus van rode biet
Pork belly | shiitake | soya beans | red pepper | sesame | beetroot jus

SOEP | *SOUP*

11:30U - 21:30U

CHEF'S CHOICE SOUP 6.50
Soep van de chef | brood | boter
Chef's soup | bread | butter

TOMAAT & CRÈME FRAÎCHE 6.25
Geserveerd met brood
Tomato | crème fraîche | bread | butter

HARIRA & LINZEN 6.25
brood | hummus
Harira | lentils| bread | hummus

SALADES | *SALADS*

LINZEN & WITLOF 13.50
Spinazie | appel | courgette | kerrie zoet-zuur | avocado
Lentils | chicory | spinach | apple | sweet and sour curry | avocado

VENKEL & ARTISJOK 13.50
Rettich | radijs | gemarineerde raapjes | citrus yoghurt
Fennel | artichoke | rettich | marinated radish | citrus yoghurt

QUINOA & BIET 13.50
Ricotta | bospeen | komkommer | avocado | vadouvan-gember vinaigrette
Quinoa | beets | ricotta | carrots | cucumber | avocado | vadouvan-ginger-citrus vinaigrette

SALADE TOPPINGS
Gepocheerd Rondeel ei | *poached egg* 1.25
Gerookte makreel | *smoked mackarel* 3.25
Gerookte zalm | *smoked salmon* 3.25
Zacht gegaarde kippendij | *slow cooked chicken thigh* 2.25
Dungesneden Simmentaler runderlende | *thinly sliced beef loin* 3.25