

DESSERTS

KAAS & KLETZENBROOD 12.75

Kaas selectie | kletzenbrood | appelstroop
Selection of cheeses | ritch fruit loaf | confiture

CHOCOLADE & PASSIEFRUIT 12.50

“Cacaoboan” | chocolade | passievruucht | limoen
Cacaobean | chocolate mousse | passionfruit | lime

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.



*Follow us on Facebook
& Instagram*

DINER | DINER

17:30u - 21:00u



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.



RITA'S CHOICE DINERMENU

Verrassingsmenu samengesteld door
de chef van Brasserie Rita.

Surprise menu, our Chef's choice.

2 GANGEN | 2 COURSES 29.50

3 GANGEN | 3 COURSES 39.00

4 GANGEN | 4 COURSES 49.00

ONZE FAVORIETEN | OUR FAVOURITES

SALADES | SALADS

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 zalm | *smoked salmon* 3.25

Zacht gegaarde kippendij | *slow cooked chicken*
thigh 2.25

Dungesneden Simmentaler runderlende |
thinly sliced beef loin 3.25



STREETFOOD

BEEFSLIDER 13.50

Beef burger | brioche | bacon | pickels | kropsla |
tomaat | Thousand Island dressing

*Beef burger | brioche | bacon | pickels | lettuce |
tomato | Thousand Island dressing*

CHICKEN BAO BUN 13.50

Steambun | pulled chicken | zoetzure
komkommer | siracha | sesam

*Steambun | pulled chicken | sweet and sour cucumber |
siracha | sesame*

JACKFRUIT SLIDER 12.50

Pulled jackfruit | brioche | chipotle | kropsla |
gepofte tomaat

*Pulled jackfruit | brioche | chipotle | lettuce |
roasted tomato*

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

VERSE FRITES & MAYONAISE 4.25

Fries | mayonnaise

ZOETE AARDAPPEL FRIET 5.50

Parmezaan | truffelmayonaise
Sweet potato fries | parmesan | truffle mayonnaise

SIDE SALAD 4.25



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.*