

DINER

17.30u - 21.00u



BESTE GAST, WELKOM!

Bij Brasserie Rita verwennen we elke gast graag met culinaire gerechten. Klassiek, maar met een moderne twist en met de grootste zorg bereid. Onze oprechte gastvrijheid, en de setting van een historische locatie zorgen dat nieuwe herinneringen ontstaan en je de tijd even stilstaat.

Laat je verrassen door de creativiteit van onze chef's en kies één van onze verrassingsmenu's.

DEAR GUEST, WELCOME

At Brasserie Rita, we thoroughly enjoy pampering our guests with the most delicious gourmet meals. We offer classic cuisine with a modern twist and always prepared with the greatest care. Our genuine hospitality and the historical setting in a location where time seems to stand still will inspire you to create lasting memories.

Be impressed by our chef's creativity and go for one of our surprise menus.



Allergenen

Heb je een allergieën of dieetwensen, geef het door aan de gastheer. Dan houden wij daar rekening mee.

Allergens

Please notify our host/hostess if we need to take any allergies or dietary considerations into account.

RYTA'S SUPRIZE MENU

3 GANGEN | 3 COURSES 39.00

4 GANGEN | 4 COURSES 49.00

5 GANGEN | 5 COURSES 55.00

6 GANGEN | 6 COURSES 62.50

Maak je diner helemaal compleet met een bijpassend wijnarrangement.

You can complement your dinner with expertly paired wines.

3 GANGEN | 3 COURSES 19.50

4 GANGEN | 4 COURSES 26.00

5 GANGEN | 5 COURSES 32.50

6 GANGEN | 6 COURSES 37.50

LIEVER À LA CARTE DINEREN?

Wij hebben een selectie aan kleinere, gerechten ontwikkeld. Variërend van vegetarisch “uit de tuin”. Tot aan vleesgerechten “van het land” en visgerechten “uit de zee”. Je bepaalt zelf de volgorde en het aantal gangen. Een diner bij Brasserie Rita stel je zelf samen. Bekijk op de volgende pagina’s onze à la carte dinerkaart.

WOULD YOU PREFER TO MAKE YOUR OWN CHOICES?

We also have a selection of smaller dishes on the menu, which includes vegetarian options “from the garden” as well as meats “from the land” and fish “from the sea”. You decide on the order and the number of dishes. At Brasserie Rita, you choose. You can find our à la carte dinner menu on the following pages.



*Follow us on
Facebook &
Instagram*

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.

PÂTISSERIE | DESSERTS

CRÈME SUISSE 10.00

Vanille | roodfruit | korstdeeg

Crème suisse | vanilla | red fruit | shortcrust pastry

PASSIEVRUCHT 10.00

Witte chocolade | kruimeldeeg | merengue

*Passion fruit | white chocolate | shortcrust pastry |
meringue*

PECANOTEN TAART 10.00

Pure chocolade | karamel | monchou

Peanut cake | dark chocolate | caramel | monchou

RITA'S FAVOURITE 10.00

Friandises | koffie

Friandises | coffee

KAAS ASSORTIMENT 12.50

Assortiment van 4 kazen | kletsenbrood |
marmelade | noten

*Assortment of 4 cheeses | rich fruit loaf |
marmalade | nuts*

UIT DE TUIN | FROM THE GARDEN

PREI 11.00

Vadouvan | lavas | granaatappel | macadamia noten

*Leek | vadouvan | lavas | pomegranate |
macadamia nuts*

TOMAAT 11.00

Burrata | chermoula | fregola

Tomato | Burrata | chermoula | fregola

POMPOEN 11.00

Cashewnoten | parelgort | chutney | tandoori

Pumpkin | cashew nuts | pearl barley | chutney | tandoori

RISOTTO 11.00

Citroen | gepocheerd ei | Parmezaam

Risotto | lemon | poached egg | Parmesan

UIT DE ZEE | FROM THE SEA

PALING RIJPELAAL 16.00

Biet | bieslook | radijs | groene appel

Eel Rijpelaal | beetroot | chives | radish | green apple

ZWAARDVIS 16.00

Grappa | yoghurt | dragon | kombu

Swordfish | grappa | yoghurt | tarragon | kombu

BOUILLABAISSE 18.50

Dagvangst | rouille | toast

Catch of the day | rouille | toast

TARBOT 18.50

Beurre noir | gepofte ui | aardappel

Turbot | Beurre noir | puffed onion | potato

KABELJAUW 18.50

Rilette van kabeljauw | beurre blanc | peterselie |
aardappelpuree

Rillette of cod | beurre blanc | parsley | mashed potatoes

VAN HET LAND | FROM THE COUNTRY

STEAK TARTAAR 14.00

Atjar | piccalilly | ponzu | radijs

Steak tartare | atjar | piccalilli | ponzu | radish

IBERICO 14.00

Witte kool | kummel | chorizo

Iberico | white cabbage | caraway | chorizo

ZWEZERIK & KALFSWANG 18.50

Gefermenteerde knoflook | pastinaak | abrikoos

*Sweetbreads | veal cheek | fermented garlic | parsnip |
apricot*

KALFSHAAS 18.50

BBQ-jus | aubergine | zwarte linzen | pompoen

*Veal tenderloin | BBQ gravy | eggplant | black lentils |
pumpkin*

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

VERSE FRITES 5.00

Huisgemaakte mayonaise | truffel mayonaise

Home made mayonnaise | truffle mayonnaise

ZOETE AARDAPPEL FRITES 5.50

Parmezaan | truffelmayonaise

Sweet potato fries | parmesan | truffle mayonnaise

SIDE SALAD 5.00

