

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.

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.



*Follow us on
Facebook &
Instagram*



VOORGERECHT | APPETISERS

CARPACCIO VAN BASKISCH RUND 15.50

Dry aged Baskisch rund | geroosterd Catalaans brood | Parmezaan | Arbequina olijfolie
Dry-aged Baque beef | toasted Catalan bread | Parmesan | Arbequina olive oil

GARNALENKROKET 15.50

Noordzee garnalen | garnalen crunch | peterselie | citroendip
North Sea shrimps croquette | shrimp crunch | parsley | lemon dip

PANNA COTTA 11.50

Avocado bereid op drie manieren | sperziebonen | sugarsnaps | mango | bergamot | citroen
Avocado prepared three ways | green bean | sugar snaps | mango | bergamot | lemon

LINZEN 11.50

Linzen | Macadamia noten | zoete aardappel | limoen | zachte knoflook | Turks brood
Lentils | Macadamia nut | sweet potato | lime | mild garlic | Turkish flatbread

LANGOUSTINE EN PATA NEGRA 16.75

Langoustine | farce van Pata Negra | bouillon van Pata Negra | Hoevebrood | knolselderij | witte chocolade | soufflé van langoustine
Langoustine | Iberian ham forcemeat | Iberian ham broth | rustic bread | celeriac | white chocolate | langoustine soufflé

TUSSENGERECHTEN | ENTRÉES

NOODLES PAD THAI 14.50

Kip | vinaigrette | nori | loofwortel |
zeespaghetti | rettich

*Chicken | vinaigrette | nori |
carrot top | sea spaghetti | daikon*

KROKANTE SHISO 11.50

Shiso blad | kroepoek | wasabi | pinda | lente-ui |
krokante ui | avocado

*Shiso leaves | prawn crackers | wasabi | peanut |
spring onion | crispy onion | avocado*

NAVARIN VAN BRESSE KIP 12.50

Kippendij | Bearnaisesaus | doperwten | roggebrood
| Baharat kruiden | Malabar peper

*Chicken thigh | Béarnaise sauce | peas | rye bread |
Baharat spice blend | Malabar pepper*

Leuk om te weten, loofwortel is het groen van de bospeen. Bij ons gaat dit niet verloren, maar juist een lekkere gratiné van gemaakt worden

Fun fact, carrot tops are the green leafy parts of the carrot. Instead of throwing them away, we use them to make a delicious gratina.

CHEF'S CHOICE MENU

3 GANGEN | 3 COURSES 39.00

4 GANGEN | 4 COURSES 49.00

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

TOURNEDOS 29.75

Dry aged | aardappel | warmoes | kropsla |
Bearnaiseaus

*Dry-aged | potato | chard | butterhead lettuce |
Béarnaise sauce*

STOFPOTJE VAN LAM 24.75

Lam | Ras El Hanout | Fregola | geitenkaas |
Tzatziki | spelt | Mediterrane kruiden

*Lamb | ras el hanout | fregola | goat cheese | tzatziki |
spelt | Mediterranean herbs*

KIPFILET 22.75

Maiskipfilet | couscous | knoflook-citroen |
Arabische specerijen | munt | olijventapenade |
aubergine

*Chicken fillet | couscous | garlic-lemon | Arabic spices |
mint | olive tapenade | aubergine*

FILET VAN SCHOL 22.75

Noordzeeschol op de graat gebakken | aardappel |
chips van grijze garnalen | scheermes | vongole

*North Sea plaice fillet cooked on the bone | potato |
brown shrimp crisps | razorclams | clams*

ZEEWOLF 23.75

Filet van zeewolf | Tom Kha Kai |
geroosterde groenten | pinda |
rijst | gamba in Katafideeg

*Wolf fish fillet | Tom Kha Kai | grilled vegetables |
peanut | rice | prawn in Kataifi pastry*

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



COUSCOUS EN FALAFEL 🌿 17.50

Couscous | falafel | tomaten | avocado | gegrilde
groenten

*Couscous | falafel | tomato | avocado |
grilled vegetables*

HELE KREEFT (500 gram) 48.50

Kreeft | beurre blanc | dashi | sake | fiespompoe |
zalmeities | bietjes | ziltige kruiden | citrus

*Lobster | beurre blanc | dashi | sake | salmon roe |
beets | salty herbs | citrus*

BIJGERECHT | SIDE DISH

Friet 4.25

French fries



DESSERTS

BROWNIE VAN WITTE CHOCOLADE 9.50

Brownie van witte chocolade | citrus | hazelnoot

White chocolate brownie | citrus | hazelnut

TARTELETTE VERS FRUIT 8.50

Tartelette met seizoens fruit | banketbakkersroom |
donkere chocolade | limon cress

*Tartlet with seasonal fruit | pastry cream |
dark chocolate | limon cress*

SELECTIE KAZEN 14.75

Selection of cheeses

IJSCOUPES

| ICE CREAM

DAME BLANCHE 8.75

Vanille ijs | slagroom | chocoladesaus

Vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce

COUPE HAZELNOOT 8.25

Hazelnoot ijs

Hazelnut ice cream

COUPE BANAAN 8.25

Bananenijs | banaan | chocoladesaus

Banana ice cream | banana | chocolate sauce

Echt lekker schepijs komt uit Italië. Daarom halen wij ons schepijs bij IJssalon Firenze uit Eindhoven. Daar wordt ambachtelijk ijs gemaakt volgens authentiek Italiaans recept.

Really good ice cream comes from Italy. Therefore, we get our ice cream at the ice cream shop Firenze, from Eindhoven. They make homemade ice cream, according to authentic Italian recipes.



Allergenen

Glutenvrij en lactosevrij, vegetarisch of veganistisch eten kan bij ons uiteraard ook.

Heb je een allergie? Vertel het ons.

Wij proberen daar zoveel mogelijk rekening mee te houden en kunnen je informeren.

Allergens

Of course you can also eat gluten-free and lactose-free, vegetarian or vegan food.

Do you have an allergy? Please tell us.

We try to take this into account as much as possible and can inform you.