

LUNCH

11:30u - 14:30u



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*



SANDWICHES (OPEN BELEGD) | SANDWICHES (OPEN-FACED)

Keuze uit bruin of wit brood

Choice of brown or white bread

THAISE OMELET 11.50

Muntvinaigrette | limoenblad

citroengras | gember | ingelegde rode peper |

Thaise groenten in zachte kokos

Mint vinaigrette | lime leaves | lemongrass | ginger |

pickled chili pepper | Thai vegetables with mild coconut

GEPLUKTE HOISIN KIP 11.50

Kippendij hoisinsaus | citrus | avocado |

gestoofde kool in zoetzuur

Chicken thighs hoisin sauce | citrus | avocado | braised

sweet and sour cabbage

GEPOCHEERDE ZALM 11.50

Schotse wilde zalm | salade van

couscous | Arabische kruiden | groene asperges |

olijventapenade

Poached Scottish wild salmon | couscous salad |

Arabic spices | green asparagus | olive tapenade

BABA GANOUSH 10.50

Baba Ganoush | geitenkaas | kikkererwten |

olijfolie | aubergine | Arabische kruiden

Baba Ganoush | goat cheese | chickpeas |

olive oil | roast aubergine | Arabian spices

SALADES | SALADS

CAESAR 13.75

Romaine sla | buikspek | gepocheerd ei |
Parmezaan | dressing
*Romaine lettuce | pork belly | poached egg |
Parmesan | dressing*

COUSCOUS 13.75

Couscous Mediterrane kruiden | gekonfijte look |
Arabisch brood | dressing van citroen
en limoen | hangop
+ Supplement kippendij 4.25
*Couscous Mediterranean herbs | garlic confit | Arabic
bread | lime-lemon dressing |
strained yoghurt
+ Additional chicken thigh 4.25*

AVOCADO & QUINOA 13.75

Avocado | quinoa | ingelegde groenten | Kalamansi |
basilicum | Arbequina olijfolie
*Avocado | quinoa | pickled vegetables | Calamansi |
basil espuma | Arbequina olive oil*

ASPERGES 13.75

Asperges | hazelnoot | jonge spinazie | ei |
beurre noisette
+ Supplement beenham 2.50
*Asparagus | hazelnut | baby spinach |
egg | beurre noisette
+ Addition Bayonne ham 2.50*

CHEF'S CHOICE LUNCH MENU

2 GANGEN | 2 COURSES 29.50

3 GANGEN | 3 COURSES 37.00

SOEP | SOUP

TOMATENSOEP 6.25

Soep van tomaten | brood | boter

Tomatosoup | bread | butter

SOEP VAN DE CHEF 6.75

Soep van de chef | brood | boter

Chef's soup | bread | butter

Groenten afwijzen om hun look?

Da's krom!

Daarom eet je bij ons verse soep van geredde groenten zonder onnodige toevoegingen. Lees er meer over op www.deverspillingsfabriek.nl

Reject vegetables because of their looks?

What a waste!

That's why we serve fresh soup made from salvaged vegetables without any additives. Read more about it at www.deverspillingsfabriek.nl

CROQUES

CROQUE ITALIAANS 10.50

Pesto | mozzarella | basilicum | tomaat | olijfolie | rucola

+ Supplement Parmaham 3.25

Pesto | mozzarella | basil | tomato | olive oil | rocket

+ Supplement Parmaham 3.25

CROQUE LIBANEES 10.50

Libanees brood | rundergehakt | Sumak | Peynir kaas | rode ui | peterselie

Lebanese bread | beef mince | Sumac |

Beyaz Peynir cheese | red onion | parsley

CROQUE MONSIEUR 10.50

Beenham | kaas | bechamelsaus

Baked ham | cheese | béchamel sauce

CROQUE ASIAN 10.50

Milde curry | tofu | buffelkaas | gember | munt | koriander

Mild curry | tofu | buffalo-milk cheese |

ginger | mint | coriander

HAMBURGERS | BURGERS

KLASSIEK 14.75

Rundvleesburger | Little Gem | tomatenchutney |
bacon | uien crunch | chili salsa |
1/2 maiskolf | gepofte aardappel

*Beef burger | Little Gem | tomato chutney |
bacon | onion crunch | chili salsa |
1/2 corn on the cob | baked potato*

FALAFELBURGER 🌿 13.75

Falafelburger | hummus | pita brood | gegrilde
courgette | avocado salade | yoghurtdip

*Chickpea burger | hummus | pita bread | grilled
courgette | avocado salad | yoghurt dip*

KIPBURGER 13.75

Krokante kip | Harissa | zoetzure groenten |
crispy ui | pinda | wakame | friet

*Crispy chicken | Harissa | sweet & sour vegetables |
crispy onion | peanut | wakame | chips*

VISBURGER 14.75

Krokant gebakken visburger | tartaar | wakame |
ijsbergsla | friet

*Crispy-fried fish burger |
tartar sauce | wakame | lettuce | chips*



Allergenen

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

Heeft u een allergie? Vertel het ons.

Wij proberen daar zoveel mogelijk rekening
mee te houden en kunnen u 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.*

HUISGEMAAKTE WAFELS | HOMEMADE WAFFLES

BRUSSELSE WAFEL MET VANILLE-IJS EN BELGISCHE CHOCOLADE 6.50

*Brussels waffle with vanilla
ice cream and Belgian chocolate*

BRUSSELSE WAFEL MET SEIZOENSRUIT 6.50

Brussels waffle with seasonal fruit

BRUSSELSE WAFEL MET VERSE SLAGROOM 5.50

Brussels waffle with fresh whipped cream

BRUSSELSE WAFEL NATUREL 4.75

Plain brussels waffle

LUIKSE WAFEL MET SEIZOENSRUIT 6.50

Liège waffle with seasonal fruit

LUIKSE WAFEL NATUREL 4.75

Plain Liège waffle

PANNENKOEKEN | CRÊPES

PANNENKOEK MET SLAGROOM 5.50

Crêpe with fresh whipped cream

PANNENKOEK MET SEIZOENSRUIT 6.75

Crêpe with seasonal fruit

PANNENKOEK NATUREL 4.75

Crêpe plain

APPELTAART 4.25

SLAGROOM 0.50

Apple Pie 4.25

Whipped cream 0.50

BORRELHAPJES | BITES

14:30u - 21:30u

CHARCUTERIE 11.00

Fijne vleeswaren | gemarineerde olijven

Various meats | marinated olives

PATATAS BRAVAS 8.25

Aardappeltjes | espuma aioli

Potatoes | espuma aioli

CROQUES PROEVERIJTJE 11.00

Italiaans | Libanees | Monsieur | Aziatisch

Italian | Lebanese | Monsieur | Asian

TACO'S (SHARING) 11.00

Gehakt | tomaat | avocado

Minced meat | tomato | avocado

BITTERBALLEN 8.50

8 stuks | Savora mosterd

8 pieces | Savora mustard

FALAFEL & HUMMUS 10.50

Falafel | dip van hummus

Falafel | hummus dip

BORRELPLANKJE | APPETISER BOARD

PLANKJE REYPENAER KAAS 9.00

Reypenaer cheese

PLANKJE BRANDT&LEVIE WORST 9.00

Brandt & Levie sausage

Brandt&Levie zijn drie chefs met een missie: mensen inspireren om beter vlees te eten. Daarom leerden zij het vak van worstmaker en begonnen hun eigen worstenmakerij, waar zij de lekkerste worst maken van goed gehouden varkens.

Brandt & Levie are three chefs with a mission: to inspire people to eat high-quality meat. That's why they learned the art of sausage-making and started their own sausage production business, where they produce the finest sausage from carefully-tended pigs.