

DINER

17.30u - 21.00u



BESTE GAST, WELKOM!

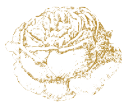
Bij Brasserie Rita verwennen we elke gast graag met culinaire gerechten. Klassiek, maar met een moderne twist en met de grootste zorg bereid. Onze oprechte gastvrijheid, en de setting van een historische locatie zorgen dat nieuwe herinneringen ontstaan en je de tijd even stilstaat.

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.

APPETIZERS

PATA NEGRA 16.50

Per 80 gram

Per 80 gram



OESTERS 4.75

Klassiek | Rita style (prijs per stuk)

Oyster Classic | Rita style (per piece)



KREEFTENBITTERBAL 6.00

Huisgemaakt | bladgoud | limoen (prijs per stuk)

Lobster croquette | homemade | gold | lime (per piece)



PATISSERIE | DESSERTS

MILLE – FEUILLE 13.50

Custard | limoen | vanille

Custard | lime | vanilla minutes preparation



WITTE CHOCOLADE 13.50

Champagne | mango

White chocolate | champagne | mango



SABAYON PX 13.50

Aardbei | Roomijs

Strawberry | ice cream



KAAS 13.50

Kazen van Jokkmokk | garnituur

Cheeses from Jokkmokk | garnish

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

TOURNEDOS 180 Gram 35.00

Kalf jus | wilde paddenstoel | rode ui compote
*Tournedos | veal gravy | wild mushrooms |
red onion compote 180 grams*



PARELHOEN 24.50

Filet | stoofvlees | knolselderij | groene asperge
Guinea fowl | filet | stew | celeriac | green asparagus



ROODBAARS 23.50

Bouillabaisse | aardappel | saffraan
Redfish | bouillabaisse | potato | saffron



RAVIOLI 22.50

Paddenstoel | beurre noisette | zwarte olijven
Ravioli | mushrooms | beurre noisette | black olives



BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

VERSE FRITES 6.00

Huisgemaakte mayonaise
Fries | homemade mayonnaise | truffle mayonnaise



ZOETE AARDAPPEL FRITES 6.00

Parmezaan | truffel
Sweet potatoe fries | parmesan | truffle mayonnaise



SIDE SALAD 6.00

Rita style
Side salad | Rita style



RITA'S TASTING DINER MENU

Chef-kok Ron van de Wiel en zijn team koken vanuit de Franse klassieke keuken, waarbij moderne smaken uit de wereldkeuken te herkennen zijn. Karakteristieke producten en vakmanschap staan in alle gerechten centraal. Het lekkerste uit de zee en het mooiste van het land worden begeleid door verrassende smaken.

Wij nemen je graag mee op een culinaire reis door onze dinerkaart. Ga je mee? Kies voor één van onderstaande Rita's Tasting Diner menu's.

RITA'S TASTING DINNER MENU

Chef Ron van de Wiel and his team cook from the French classic cuisine, with recognizing modern flavors from around the world cuisine. Characteristic products and craftsmanship are central to all our dishes. The best from the sea and the finest from the land are accompanied by surprising flavors.

We would love to take you on a culinary journey through our dinner menu. Will you join us? Choose one of the Rita's Tasting Dinner menus below

TASTING MENU

4 GANGEN | 4 COURSES 54.50

5 GANGEN | 5 COURSES 62.50

6 GANGEN | 6 COURSES 68.50

Maak je diner helemaal compleet met een bijpassend wijnarrangement.

You can complement your dinner with expertly paired wines.

4 GANGEN | 4 COURSES 30.00

5 GANGEN | 5 COURSES 37.50

6 GANGEN | 6 COURSES 45.00



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.

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.

APPETIZERS

PATA NEGRA 16.50

Per 80 gram

Per 80 gram



OESTERS 4.75

Klassiek | Rita style (prijs per stuk)

Oyster Classic | Rita style (per piece)



KREEFTENBITTERBAL 6.00

Huisgemaakt | bladgoud | limoen (prijs per stuk)

Lobster croquette | homemade | gold | lime (per piece)



VOORGERECHTEN | STARTERS

NICOISE NIEUWE STYLE 17.00

Tonijn | gepocheerd ei | haricouvert

Nicoise new style | tuna | poached egg | french bean



STEAK TARTAAR 17.50

Look | kappertjes | truffel

Steak tartare | garlic | capers | truffle



BIET 16.00

Gepofte biet | geitenkaas yoghurt | dragon

Beetroot | goatcheese yoghurt | tarragon

