



BIT

GRILL AND CAFÉ

RIB ROAST BEST IN TOWN

Rib Roast voor 2 personen + fles huiswijn

Ongeveer 8 ons hand selected 'Hereford' Rib-eye aan het bot geroosterd en op de plank geserveerd.

Rib Roast for 2 persons + bottle houswine

About 800 grams hand selected 'Hereford' rib roast, grilled on the bone and served on a platter.

voor 2 personen | for 2 persons € 75,00

Merlot / Cabernet Sauvignon

Domaine de Castelnau, Languedoc, Frankrijk
Vol, sappig rood fruit, zacht.

Merlot / Cabernet Sauvignon

Well balanced, juicy red fruit.

glas glass € 4,00 | fles bottle € 19,50

Malbec 'Premium'

Kaiken, Mendoza, Argentinië
Kruidig, krachtig.

Malbec 'Premium'

Spicy, powerfull.

glas glass € 4,00 | fles bottle € 19,50

BREAKFAST

tot 12:00 | till 12:00

BIT ontbijt

Koffie of thee met een croissant, confiture, roomboter en verse jus.

BIT breakfast

Coffee or tea with a croissant, confiture, butter and fresh orange juice.



€ 7,50

BIT ontbijt buffet | BIT breakfast buffet



€ 17,50

2 COFFEE AND A PIE

Taartje, koffie & een tweede kop koffie gratis

Keuze taartje à la minute, warm uit de oven met appel / seizoensfruit of cheesecake en koffie naar keuze.

Pie, coffee & a second cup for free

Pie à la minute, warm out the oven with apple / seasonal fruit or cheesecake and coffee of your choosing.

€ 6,50 p.p | slagroom, whipped cream € 6,95 p.p

LUNCH

van 12:00 tot 16:30 | from 12:00 till 16:30

Classic Gourmet Burger

Volgens eigen recept bereide 'Hereford' burger met uienringen, 'Kesbeke' augurk en tomaat. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

Classic Gourmet Burger

'Hereford' burger made according our recipe with onion, 'Kesbeke' pickles and tomato. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.



€ 11,50 | met cheddar with cheddar € 12,50

BIT Gourmet Burger bacon & onion

Volgens eigen recept bereide 'Hereford' burger met bacon en gepofte ui. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

BIT Gourmet Burger bacon & onion

'Hereford' burger made according our recipe with bacon and puffed onion. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.



€ 13,50 | met cheddar with cheddar € 14,50

BIT Big Burger

'Hereford' burger van 200 gram op een brioche met 'zoet-zure' rode ui. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

BIT Big Burger

Hereford burger of 200 grams on a brioche with 'sweet and sour' red onion. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.



€ 17,50

B.L.T.

Bacon, botersla en tomaat op artisanaal brood.

B.L.T.C.

Bacon, lettuce and tomato on artisan bread.



€ 9,50

Roggekrentenbrood met 'Reypenaer VSOP'

2 jaar gerijpte kaas op roggekrentenbrood met mosterd en appelstroop.

Raisin pumpernickel bread with 'Reypenaer VSOP'

2 year ripened cheese on raisin pumpernickel bread with mustard and 'appelstroop'



€ 9,50

Sandwich 'Carpaccio original'

A la minute dun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, rucola en 'Arbequina' olijfolie op artisanaal brood.

Sandwich 'Carpaccio original'

A la minute thinly sliced beef with Parmesan cheese, rocket and 'Arbequina' olive oil on artisan bread.



€ 8,75

Sandwich pulled pork

Huisgemaakte pulled pork en marmelade van rode ui op artisanaal brood.

Sandwich pulled pork

Homemade pulled pork and marmalade of red onion on artisan bread.



€ 9,00

Sandwich tonijnsalade

Huisgemaakte 'Skipjack' tonijnsalade op artisanaal brood.

Sandwich tuna salad

Homemade 'Skipjack' tuna salad on artisan bread.



€ 9,00

Sandwich pastrami & piccalilly

Gepekeld met kruiden, gekookt dungseden rundvlees op artisanaal brood.

Sandwich pastrami & piccalilli

Pickled with herbs, boiled thinly sliced beef on artisan bread.



€ 9,50

Rundvleescroquet met artisanaal brood

Beef croquet with artisan bread



enkel single € 5,25 | dubbel double € 10,50

Garnalencroquet met artisanaal brood

Shrimp croquet with artisan bread



enkel single € 6,75 | dubbel double € 13,50

Caesar salade (ook 's avonds te bestellen)

Romaine sla met gegrilde scharrelkip, ansjovis & bacon bits.

Caesar salad (also available at diner)

Romaine lettuce with grilled free range chicken, anchovy & bacon bits.



€ 10,75

Salade kreeft (ook 's avonds te bestellen)

Kropsla, gegrilde kreeft, avocado & tomaat-basilicum vinaigrette.

Lobster salad (also available at diner)

Lettuce with grilled lobster, avocado and tomato-basil vinaigrette.



€ 15,50

BIT prefereert de bereiding 'medium-rare' voor alle rundvleesgerechten. Voor de allergenen in onze sauzen, vraag de bediening. Vraag in het geval van onduidelijkheid betreffende uw dieet wensen of allergieën advies aan de bediening. Wij kunnen u adviseren in uw keuze of alternatieven aanbieden.

BIT prefers the preparation for all our beef dishes 'medium-rare'. For allergies in our sauces, ask your waiter. Please inform the staff of any dietary wishes or allergies. We would be happy to give advice or provide you with an alternative.

LUNCH MENU

van 12:00 tot 16:30 | from 12:00 till 16:30

Soep, sandwich en drankje

Keuze uit een van onze soepen & keuze uit een sandwich met Reypenaer VSOP, carpaccio original, tonijnsalade of pastrami & een drankje (tapbier, wijn, fris, koffie of thee).

Soup, sandwich and drink

Choose from one of our soups & a sandwich of your choice with Reypenaer VSOP, carpaccio original, tuna salad or pastrami & drink (draftbeer, wine, soda, coffee or tea).

€ 14,75

GET YOUR GT AT BIT



EEN HAAGSE AAN DE COSTA

Goodmans
Fever Tree Mediterranean | Grapefruit
Goodmans
Fever Tree Mediterranean | Grapefruit

€ 9,75

THE SPANISH TEMPERAMENT

Wint & Lila
Indi & Co Munt & Sinaasappel of Double Dutch Cucumber & Watermelon
Wint & Lila
Indi & Co Mint & Orange or Double Dutch Cucumber & Watermelon



€ 9,75



THE NEW CLASSIC

Hendrick's
Indi & Co | Komkommer
Hendrick's
Indi & Co | Cucumber

€ 9,75

BEST OF BRITAIN

Langley's No.8
Indi & Co | Citroen
Langley's No.8
Indi & Co | Lemon



€ 9,75




A GERMAN FAIRYTALE

Ferdinand's
Indi & Co | Steranijs
Ferdinand's
Indi & Co | Star Anise

€ 9,75

DUTCH VIRGIN 0%

Double Dutch
Cucumber & watermelon of Pomegranate & Basil
Double Dutch
Cucumber & Watermelon or Pomegranate & Basil



€ 5,75

APPETIZERS

Premium nootjes mix
Premium mixed nuts

🌱 € 4,50

Bitterballen (8) met mosterd
Dutch bitterballs (8) with mustard

🌱🥚🥚🥚🥚 € 7,00

Hollands Bittergarnituur
Oude kaas, ossenworst, droge worst, bitterballen & pickels.
Dutch plateau,
Aged cheese, ox sausage, dry sausage, bitterballs & pickels.

🌱🥚🥚🥚🥚 € 6,00

Runderspiesjes met pindasaus (3)
Beef skewers with satay sauce (3)

🌱🥚 € 7,50

Charcuterieplank voor 2 personen
Authentieke vleesplank met diverse soorten huisgesneden vleeswaren om te delen.
Charcuterie plate for 2 persons
An Authentic platter of assorted sliced meat to share.

🌱🥚🥚🥚 € 19,50

Warme Nachos
Met gesmolten Emmentaler kaas en huisgemaakte salsa.
Warm Nachos
With melted Emmental cheese and homemade salsa.

🌱🥚🥚🥚 € 4,75

Broodplank
Artisanaal brood met aioli en seizoenstapenade.
Bread board
Artisan bread with aioli en seasonal tapenade.

🌱🥚🥚🥚 € 5,00

Met dank aan | in courtesy of Goodman's Gin, Dunbia, Shannon Meats, Swinckels', Palm bier & Barbera



Legenda allergenen informatie | Index allergen information

🌱 Sesamzaad Sesame	🐟 Vis Fish	🥜 Pinda's Peanuts	🌱🥚🥚🥚🥚 Mosterd Mustard	🌱🥚🥚🥚🥚 Lupine Lupine	🥚 Ei Egg	🌱🥚🥚🥚🥚 SO2 & sulfiet SO2 & sulfer
🌱 Soja Soybean	🌱 Selderij Celery	🥚 Noten Nuts	🌱🥚🥚🥚🥚 Lactose Lactose	🌱🥚🥚🥚🥚 Gluten Gluten	🌱🥚🥚🥚🥚 Weekdieren Molluscs	🌱🥚🥚🥚🥚 Schaaldieren Shellfish

STARTERS

Ook beschikbaar voor lunch | Also available for lunch.

Uiensoep ✓

Traditionele uiensoep met kaas croutons

Onion soup ✓

Traditional onion soup with cheese croutons.



€ 7,00

Pompoen soep ✓

Soep van pompoen met 'Piment d'Espelette

Pumpkin soup ✓

Pumpkin soup with 'Piment d'Espelette'.



€ 7,00

Soep van gegrilde kreeft

Romige kreeftensoep met stukjes gegrilde gamba.

Grilled lobster soup

Creamy lobster soup with chunks of grilled prawn.



€ 8,50

Humus Méditerranée ✓

Met seizoenssalade en verse kruiden.

Humus Mediterranean ✓

Seasonal salad and fresh herbs.



€ 9,50

Carpaccio original

A la minute dun gesneden rundvlees met Parmezaanse kaas, rucola en Arbequina olijfolie.

Carpaccio original

A la minute thinly sliced beef with Parmesan cheese, rocket and Arbequina olive oil.



€ 10,50

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfs 'muis' met tonijnmayonaise en salade.

Vitello Tonnato

Thinly sliced veal 'eye round' with tuna mayonnaise and salad.



€ 12,50

Traditionele Steak Tartaar

Huisgemaakte (rauwe) steak tartaar van onze zachtste ossenhaas.

Traditional Steak Tartare

Homemade (raw) steak tartare made from our lean and tender beef fillet.



klein *small* (120g) € 14,50 | groot *large* (180 g) € 19,50

A la minute gerookte zalm

Met een gepocheerd ei, tomaat & avocado.

A la minute smoked salmon

With poached egg, tomato & avocado.



€ 13,50

San Daniele ham, crostini's & piperade

San Daniele ham, crostini's & piperade



€ 13,50

DAILY SPECIALS

Zie de achterkant van de krant | See the back of the paper

SPECIALS

BIT Gourmet Burger bacon & onion

Volgens eigen recept bereide 'Hereford' burger met bacon en gepofte ui. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

BIT Gourmet Burger bacon & onion

'Hereford' burger made according our recipe with bacon and puffed onion. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.



€ 13,50

Rib Roast voor 2 personen

Ongeveer 8 ons hand selected 'Hereford' Rib-eye aan het bot geroosterd en op de plank geserveerd. Inclusief chimichurri, vleesjus en bearnaisesaus.

Rib Roast for 2 persons

About 800 grams hand selected 'Hereford' rib roast, grilled on the bone and served on a platter. Chimichurri, gravy and bearnaise sauce included.

voor 2 personen | for 2 persons € 57,50

Boeuf Bourguignon

Klassieke Franse stoofschotel van 'hand selected Hereford' rundvlees en spek geserveerd in 'Le Creuset stoofpan'. Met rode kool en aardappelpuree.

Boeuf Bourguignon

Classic French stew of 'hand selected Hereford' beef and pieces of lard served in 'Le Creuset stew-pan'. With red cabbage and mashed potatoes.



per persoon | per person € 19,50

Runderstaartstuk voor 2 personen

Een echte klassieker. Ongeveer 8 ons hand selected Hereford beef. Geen bot en op de plank geserveerd. Inclusief chimichurri, vleesjus en bearnaisesaus.

Rump for 2 persons

A real classic. About 800 grams of 'hand selected Hereford' beef. No bone and served on a platter. Chimichurri, gravy and bearnaise sauce included.

voor 2 personen | for 2 persons € 47,50

HEREFORD

BIT Hereford rundvlees is met de hand geselecteerd, gerijpt, met de hand gesneden en perfect gegrild in onze 'Josper' houtskool grill.

De Hereford is een van Englands oudste runderrassen, van oorsprong uit het graafschap Herefordshire in het midden van de 17de eeuw. Door de geschiedenis heen heeft de Hereford zijn kenmerkende witte kop en rode tekening gehandhaafd. Herefords grazen op Iers grasland en produceren fantastische 'gemarmerd' rundvlees met een kenmerkende smaak en wereld kwaliteit.

BIT Hereford beef is hand selected, aged, hand cut and grilled to perfection in our 'Josper' charcoal grill.

The Hereford is one of Englands oldest native beef breeds, originating in the County of Herefordshire in the mid 1700's. Throughout its history the Hereford has maintained its distinctive white face and red coat. Herefords graze on Irish grassland and produce an excellent 'marbled' beef that is in great demand due to its distinctive flavour and renowned eating quality.

Legenda allergenen informatie | Index allergen information

Sesamzaad | Sesame
 Soja | Soybean

Vis | Fish
 Selderij | Celery

Pinda's | Peanuts
 Noten | Nuts

Mosterd | Musterd
 Lactose | Lactose

Lupine | Lupine
 Gluten | Gluten

Ei | Egg
 Weekdieren | Molluscs

SO2 & sulfiet | SO2 & sulfer
 Schaaldieren | Shellfish

MAIN

Ook beschikbaar voor lunch | Also available for lunch.

Classic Gourmet Burger

Volgens eigen recept bereide 'Hereford' burger met uienringen, 'Kesbeke' augurk en tomaat. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

Classic Gourmet Burger

'Hereford' burger made according our recipe with onion rings, 'Kesbeke' pickles and tomato. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.

🌿🍌🍌🍌 € 11,⁵⁰ | met cheddar with cheddar € 12,⁵⁰

BIT Gourmet Burger bacon & onion

Volgens eigen recept bereide 'Hereford' burger met bacon en gepofte ui. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

BIT Gourmet Burger bacon & onion

'Hereford' burger made according our recipe with bacon and puffed onion. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.

🌿🍌🍌🍌 € 13,⁵⁰ | met cheddar with cheddar € 14,⁵⁰

BIT Big Burger

'Hereford' burger van 200 gram op een brioche met 'zoet-zure' rode ui. Geserveerd met friet en botersla. De burger is 'medium' gegaard.

BIT Big Burger

'Hereford' burger of 200 grams on a brioche with 'sweet and sour' red onion. Served with fries and salad. The burger is prepared 'medium'.

🌿🍌🍌🍌 € 17,⁵⁰

'Blackened and spiced chicken'

Pittige geroosterde scharrelkip à la Paul Prudhomme.

Blackened and spiced chicken

Spicy grilled free range chicken a la Paul Prudhomme.

🌿🍌 € 17,⁵⁰

Entrecôte

'Hand selected Hereford' entrecôte van de grill. Inclusief chimichurri, vleesjus en bearnaisesaus.

Entrecôte

'Hand selected Hereford' entrecôte of the grill. Chimichurri, gravy and bearnaise sauce included.

300 gr. € 24,⁵⁰

Biefstuk van de haas

'Hand selected Hereford' ossenhaas van de grill. Inclusief chimichurri, vleesjus en bearnaisesaus.

Fillet of beef

'Hand selected Hereford' beef of the grill. Chimichurri, gravy and bearnaise sauce included.

180 gr. € 25,⁵⁰

KIDS

Classic Gourmet Burger mini

Onze beste burger speciaal voor de kleintjes, met friet.

Classic Gourmet Burger mini

Our best burger specially for the kids, with fries.

🌿🍌🍌🍌 met ijsje with icecream € 9,²⁵

Homemade kipnuggets

Kipnuggets zoals het hoort, met friet.

Homemade chicken nuggets

Chicken nuggets how it's supposed to be, with fries.

🌿🍌🍌 met ijsje with icecream € 9,²⁵

Runderspiesjes

Ossenhaasspiesjes met pindasaus en friet.

Beef skewers

Filet of beef skewers with satay sauce and fries.

🍌🍌🍌 met ijsje with icecream € 9,²⁵

Gebakken kalfslever met appel, ui & spek

Panfried calf's liver with apple, onion & bacon

🌿🍌 € 19,⁵⁰

Risotto met groenten van het seizoen ✓

Risotto with seasonal vegetables ✓

🍌 € 14,⁵⁰

Geroosterde kreeft

Uit de 'Josper'.

Roasted lobster

Prepared in the the 'Josper'.

🍌 half half € 16,⁵⁰ | heel whole € 29,⁵⁰

Kabeljauwfilet

Gebakken kabeljauwfilet met worteltjes en beurre blanc.

Cod fillet

Grilled cod fillet with carrots and beurre blanc.

🌿🍌 € 18,⁵⁰

Bijgerecht; pannetje seizoensgroenten ✓ 🍌🍌

Side dish; seasonal vegetables ✓

€ 3,⁰⁰

Bijgerecht; portie friet ✓

Side dish; french fries ✓

€ 3,⁰⁰

BIT prefereert de bereiding 'medium-rare' voor alle rundvleesgerechten. Alle hoofdgerechten worden geserveerd met botersla (🍌🍌), huisgemaakte friet of gepofte aardappel met sour cream (🍌), tenzij anders aangegeven. Voor de allergenen in onze sauzen vraag de bediening. Vraag in het geval van onduidelijkheid betreffende uw dieet wensen of allergieën advies aan de bediening. Wij kunnen u adviseren in uw keuze of alternatieven aanbieden.

BIT prefers the preparation of all our beef dishes as 'medium-rare'. All main course will be served with salad (🍌🍌), homemade French fries or baked potato and sour cream (🍌) unless stated differently. For allergies in our sauces ask your waiter. Please inform the staff of any dietary wishes or allergies. We would be happy to give advice or provide you with an alternative.

DESSERTS

Ook beschikbaar voor lunch | Also available for lunch.

Plankje met Hollandse boerenkazen

Met mosterd en appelstroop.

Platter with Dutch farm cheeses

With mustard and 'appelstroop'.

🍌🍌 € 9,⁵⁰

Crème Brûlée

Van vanille met rode vruchten roomijs.

Crème Brûlée

Of vanilla with red fruit ice cream.

🍌🍌 € 7,⁵⁰

Cheese cake

Met specerijen roomijs, karamel en Bastognekoek.

Cheese cake

With spice ice cream, caramel and Bastogne.

🌿🍌🍌🍌 € 7,⁵⁰

Appel 'tarte tatin' met vanille roomijs

Tarte Tatin of apple, vanilla ice cream

🍌🍌🍌 € 7,⁵⁰

Luchtige Tiramisu

met seizoen Confiture en pure chocolade ijs.

Tiramisu

with seasonal confiture and dark chocolate icecream.

🍌🍌🍌 € 7,⁵⁰

Flensjes

met sinaasappel en exotische sorbet.

Crêpes

with orange and sorbet of tropical fruit

🍌🍌🍌 € 7,⁵⁰

WHITE

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* ⚠

Sauvignon Blanc

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk

Frisse witte wijn, aangename zuren, citrus.

Crispy white wine, smooth acidity, citrus fruits.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

Chardonnay

Domaine de Castelnaud, Languedoc, Frankrijk

Volle, houtgelagerde wijn, tonen van tropisch fruit.

Full bodied, oak aged, hints of tropical fruits.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

Verdejo Rueda 'Basa'

Bodegas Telmo Rodríguez, Rueda, Spanje

Stuivende, frisse witte wijn, droog van stijl

Crispy white wine, dry style

glas *glass* € 4,50 | fles *bottle* € 22,50

Gewürztraminer (semi zoet)

El Ariño, Somontano, Spanje

Geur van bloemen, rozen, kruidig.

Scent of flowers, roses, spicy.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

Pinot Grigio Ronco Calaj

Russolo, Friuli, Italië

Geconcentreerde wijn van de Pinot Grigio druif.

Concentrated wine of the Pinot Grigio grape.

fles *bottle* € 26,00

Riesling Trocken '100 Hügel'

Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen, Duitsland

Droge, sappige witte wijn. Biologisch.

Dry, juicy white wine. Organic.

fles *bottle* € 27,50

Chenin Blanc, Inspector Péringuey

Jordan, Stellenbosch, Zuid-Afrika

Evenwichtige wijn van de Chenin Blanc druif, houtgelagerd.

Balanced wine of the Chenin blanc grape, barrel fermented.

fles *bottle* € 27,50

Grüner Veltliner 'Rosensteig'

Weingut Geyerhof, Kremstal, Oostenrijk

Frisse witte wijn, knisperende zuren.

Fresh white wine, crispy and vivid acidity.

fles *bottle* € 27,50

Godello 'Gaba do Xil'

Bodegas Telmo Rodríguez, Galicië, Spanje

Tikkeltje romige wijn, wel droog.

Smooth and aromatic, dry in the finish.

fles *bottle* € 27,50

Pouilly Fumé 'Les Vallons'

Domaine Michel et David Bailly, Loire, Frankrijk

Rijpe Sauvignon Blanc uit het beroemde dorp.

Ripe Sauvignon Blanc from the famous village.

fles *bottle* € 29,50

Villard Grand Vin Le Chardonnay

Villard, Casablanca Valley, Chili

Rijke, volle Chardonnay. Tonen van exotisch fruit, stevig hout.

Rich, full-bodied Chardonnay. Hints of exotic fruits. Oak aged.

fles *bottle* € 35,00

Chablis

Domaine des Hâtes Chablis, Bourgogne, Frankrijk

Strak droge, knisperende Chardonnay, mooie balans tussen fruit en zuren.

Very dry crispy Chardonnay. Perfect balance between fruit and acids.

fles *bottle* € 36,50

SPARKLING

Cava Brut vintage

Roca i Amat, Penedès, Spanje

Mooie grijpte Cava, heerlijk als aperitief.

Aged, fruity Cava, perfect as an aperitif.

glas *glass* € 5,00 | fles *bottle* € 25,00

Champagne 'Récolte Brut'

Dosnon, Avirey-Lingey, Champagne, Frankrijk

Elegante, verfijnde Champagne van kleine producent.

Elegant, sophisticated Champagne of small producer.

glas *glass* € 9,50 | fles *bottle* € 65,00

ROSÉ

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* ⚠

Rosé 'La Suffrène'

Domain La Suffrène, Vin de Pays du Var, Frankrijk

Het kleine broertje van de beroemde Bandol Rosé.

The little brother of the famous Bandol Rosé.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

DESSERT

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer*

Chateau Loupiac-Gaudiet

Chateau Loupiac Gaudiet, Loupiac, Frankrijk

Prachtige dessertwijn met tonen van honing en abrikoos.

Beautiful dessert wine with hints of honey and apricot.

glas *glass* € 5,00 | fles *bottle* € 29,50

RED

Alle wijnen bevatten sulfiet | *All wines contain sulfer* 

Merlot / Cabernet Sauvignon

Domaine de Castelnau, Languedoc, Frankrijk

Vol, sappig rood fruit, zacht.

Well balanced, juicy red fruit.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

Pinot Noir Paul Cluver

Elgin, Zuid-Afrika

Frisse Pinot Noir uit een 'cool climate' gebied.

Crispy Pinot Noir from a cool climate area.

fles *bottle* € 35,00

Malbec 'Premium'

Kaiken, Mendoza, Argentinië

Kruidig, krachtig.

Spicy, powerfull.

glas *glass* € 4,00 | fles *bottle* € 19,50

Rioja 'Lindes de Remelluri'

Bodegas Remelluri, Rioja, Spanje

Moderne stijl Rioja, vol zacht rood fruit.

Very modern Rioja, full of really clean, pure black fruit flavours.

fles *bottle* € 32,50

Chianti Classico

Castello d'Albola, Toscane, Italië

Elegante wijn, veel sap, geur van Amarene kersen.

Elegant wine, juicy, scent of Amarene cherries.

glas *glass* € 5,50 | fles *bottle* € 27,50

Amarone della Valpolicella

Luciano Arduini, Veneto, Italië

Nieuwe stijl Amarone, smaak van zwarte kersen, rozijntjes.

New styled Amarone, hint of black cherry, raisins.

fles 0,5 L *bottle 0,5 L* € 29,50

fles *bottle* € 45,00

Rey Juliénas Les Paquelets

Beaujolais, Bourgogne, Frankrijk

Stevige Beaujolais van de Gamaydruif.

Full bodied Beaujolais from the Gamaygrape.

glas *glass* € 5,50 | fles *bottle* € 27,50

Estate Syrah

Elephant Hill estate, Hawkes Bay, Nieuw Zeeland

Zwart fruit, kruiden, peper met een hint van chocolade.

Black fruit, herbs, pepper and a hint of chocolate.

fles *bottle* € 32,50

Côtes du Rhône 'Première Côte'

La Ferme du Mont, Rhône, Frankrijk

Klassieke Côtes du Rhône, zachte tannines.

Classic Côtes du Rhône, elegant, soft tannin content.

fles *bottle* € 26,00

Zinfandel

Napa Cellars, Californië, Verenigde Staten

Topwijn bij gegrild vlees van de 'Josper', sappig rijp donker fruit.

Perfect match with grilled meat from the 'Josper', juicy scents of ripe fruits.

fles *bottle* € 35,00

WARM DRINKS

Koffie / Lungo	€ 2,40
Espresso	€ 2,40
Dubbele espresso	€ 3,00
Koffie verkeerd / Cafe latte	€ 3,25
Cappuccino	€ 2,95
Latte macchiato	€ 3,25
Thee / Tea	€ 2,40
Verse munt thee / Fresh mint tea	€ 3,00
Chocolademelk / Hot chocolate	€ 3,00
Slagroom / whipped cream	€ 0,50
Special Coffee	€ 7,75

DRINKS

Chaudfontaine rood / blauw	€ 2,75
Coca Cola / light / zero	€ 2,75
Sinas	€ 2,75
Ginger ale	€ 2,75
Rivella	€ 2,75
Sprite	€ 2,75
Lipton Ice tea sparkling / green	€ 2,75
Cassis	€ 2,75
Tonic	€ 2,75
Bitter lemon	€ 2,75
Fristi	€ 2,50
Koude chocomel	€ 2,50
Verse jus d'orange	€ 4,00
Appelsap troebel	€ 3,00
Tomatensap	€ 3,00
Cranberry sap	€ 3,00

Voor iedere fles water die u drinkt doneren wij een vast bedrag aan schoon drinkwater projecten wereldwijd.



Marie-Stella-Maris Still 0,75 L	€ 4,95
Marie-Stella-Maris Sparkling 0,75 L	€ 4,95

BEERS DRAFT

Bavaria	€ 2,60
Bavaria 0,5L	€ 5,00
Swinckels	€ 3,25
La Trappe wit	€ 4,25

BEERS BOTTLE

Corona extra	€ 4,50
Bavaria 0,0%	€ 3,25
Bavaria rose bier 0,0%	€ 3,25
Bavaria Radler 2%	€ 3,75
Max rose bier	€ 3,75
Palm	€ 3,75
La Trappe blond	€ 3,75
La Trappe dubbel	€ 4,25
La Trappe triple	€ 4,25
Omer fles	€ 3,85
Ayinger Braüweisse 0,5 L	€ 5,25

ASK FOR OUR
MEAN
GIN TONICS

LIKEUREN

Diversen likeuren	€ 4,75
Ambachtelijke Limoncello	€ 4,75
Ambachtelijke Arancello	€ 4,75

SHERRY/PORT/PX DESSERTWIJN

Port ruby / tawny / wit	vanaf € 4,00
Sherry dry / medium	€ 4,00
PX / dessertwijn	€ 5,00

BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Jonge / oude jenever	€ 3,75
Vieux	€ 3,75
Korenwijn	€ 3,75
Mix met fris	vanaf € 6,50

BUITENLANDS GEDISTILLEERD

Campari	€ 4,75
Pernod	€ 4,75
Tequila silver	vanaf € 4,75
Wodka	€ 4,75
Gin	vanaf € 4,75
Whisky	vanaf € 4,75
Bacardi	€ 4,75
Cognac	vanaf € 5,00
Calvados	€ 5,00
Armagnac	€ 5,00
Grappa	€ 5,00
Martini wit / rood	€ 4,00
Mix met fris / sap	vanaf € 7,50

EVERY DAY OF THE WEEK A DIFFERENT SPECIAL

Al onze specials, m.u.v. de flammkuchen en l'Aperitivo, worden geserveerd met friet en botersla.
All our specials, except the flammkuchen and l'Aperitivo, served with French fries and salad.

MONDAY

FLAMMKUCHEN

€ 9,⁵⁰

In de Josper gebakken 'Tarte Flambee' is een Elzasser specialiteit.
Prepared in the Josper 'Tarte Flambee' is an Alsatian speciality.



Wijntip! Gewürztraminer glas *glass* € 4,⁰⁰ | Riesling Trocken fles *bottle* € 27,⁵⁰

TUESDAY

SPARE RIBS

€ 17,⁵⁰

Spare ribs op oosterse wijze bereid.
Spare ribs oriental style.



Wijntip! Malbec Kaiken glas *glass* € 4,⁰⁰ | Estate Syrah fles *bottle* € 32,⁵⁰

WEDNESDAY

KALFSSCHENKEL

€ 18,⁵⁰

A la 'Ossobucco' bereidt met seizoensgroenten.
Lamb a la 'Ossobucco' prepared with seasonal vegetables

Wijntip! Merlot / Cab. Sauvignon glas *glass* € 4,⁰⁰ | Chianti Classico fles *bottle* € 27,⁵⁰

THURSDAY

DOUBLE PORC ROAST

voor 2 personen | for 2 persons € 32,⁵⁰

A la bonne femme met jonge seizoensgroenten.
A la bonne femme with young seasonal vegetables.



Wijntip! Verdejo, Rueda glas *glass* € 4,⁵⁰ | Riesling Trocken fles *bottle* € 27,⁵⁰

FRIDAY

SURF & TURF

€ 19,⁵⁰

Ossenhaas & reuzengamba van de grill.
Grilled fillet of beef & king prawn.



Wijntip! Merlot / Cabernet Sauvignon glas *glass* € 4,⁰⁰ | Pinot Noir fles *bottle* € 35,⁰⁰

SATURDAY

L'APERITIVO

€ 35,⁰⁰

De BIT charcuterie plank om te delen en een fles huiswijn naar keuze.
The BIT charcuterie to share with a bottle housewine of your choice.



SUNDAY

SUNDAY ROAST

voor 2 personen | for 2 persons € 35,⁰⁰

Geroosterd rundvlees van de plank om te delen.
Beef roast served on a platter.

Wijntip! Chianti Classico glas *glass* € 5,⁰⁰ | Zinfandel fles *bottle* € 35,⁰⁰