



Lunch & Borrel



KOLONIËN VAN
WELDADIGHEID
VEENHUIZEN


**Bitter
& Zoet**

Genieten op een unieke plek!

Dit is het verhaal van Bitter & Zoet

In het hart van het UNESCO Werelderfgoed Veenhuizen ademen de muren van Bitter en Zoet een rijk verleden. Wat ooit in **1893** door Rijksbouwmeester Metzelaar werd ontworpen als de apotheek, het ziekenhuis en de statige dienstwoningen van de kolonie, vormt nu al vele jaren een baken van rust en gastvrijheid. Waar vroeger de geneesheer-directeur en de apotheker woonden, vinden gasten nu hun tijdelijke thuis in onze karakteristieke hotelkamers en het restaurant.

Het stokje van dit bijzondere erfgoed is sinds jaar en dag met liefde doorgegeven. In **2026** hebben Rik en Loes het vertrouwen geschonken aan ons, Suzan en Gertjan, om deze prachtige plek voort te zetten. Als nieuwe familie bouwen wij met diezelfde onuitputtelijke passie verder aan het verhaal van Bitter en Zoet. Wij voelen ons vereerd om de hoeders te mogen zijn van dit monumentale pand, waarbij de geschiedenis van Veenhuizen en van de Kolonie van Weldadigheid altijd centraal blijft staan.

Onze missie is simpel, maar oprecht: wij willen u een onvergetelijke tijd laten beleven. Of u nu komt voor een overnachting in de voormalige hospitaalvertrekken, een diner met eerlijke lokale producten, of een moment van rust op ons terras; wij zorgen voor een warme en prettige sfeer waarin u de historie kunt herbeleven



*Gastvrije groet,
Suzan & Gertjan*



In the heart of the UNESCO World Heritage site of Veenhuizen, Bitter en Zoet breathes a rich past. What began in 1893 as the colony's pharmacy and hospital has for years been a cherished hotel and restaurant. Where the chief medical officer once resided, guests now find a charming stay in our characteristic rooms.

In 2026, Rik and Loes passed the torch to us, Suzan and Gertjan. As the new family at the helm, we are continuing this beautiful legacy with the same dedication and passion. The rich history of this building remains the heart of our business, while we do everything we can to offer you a wonderful and unforgettable stay.

Im Herzen des UNESCO-Welterbes Veenhuizen atmet Bitter en Zoet eine reiche Vergangenheit. Was 1893 als Apotheke und Krankenhaus der Kolonie begann, ist seit vielen Jahren ein beliebtes Hotel und Restaurant. Wo einst der leitende Chefarzt wohnte, finden Gäste heute einen stimmungsvollen Aufenthalt in unseren charakteristischen Zimmern.

Im Jahr 2026 haben Rik und Loes den Stab an uns, Suzan und Gertjan, übergeben. Als neue Gastgeberfamilie führen wir diesen besonderen Ort mit der gleichen Leidenschaft fort. Die reiche Geschichte dieses Hauses bleibt das Herzstück unseres Betriebes, während wir alles daransetzen, Ihnen einen schönen und unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Lunch

Sandwich zalm *Populair!*

15.95

Zuurdesembrood of triangel | gerookte zalm
bieslookroomkaas | ingelegde rode ui

Sourdough bread or triangle roll | smoked salmon
chive cream cheese | pickled red onion

Sauerteigbrot oder Dreieck-Brötchen |
Räucherlachs | Schnittlauch-Frischkäse |
eingelegte rote Zwiebeln

Sandwich procureur

14.95

Zuurdesembrood | procureur | mosterd-mayonaise
pittige pruimen chutney | komkommer

Sourdough bread | pork neck | mustard
mayonnaise spicy plum chutney | cucumber

Sauerteigbrot | Schweinenacken | Senf-
Mayonnaise pikantes Pflaumen-Chutney | Gurke

Sandwich oude kaas

9.95

Zuurdesembrood | kaas van Kaaslust |
mosterdmayonaise | Ingelegd mosterdzaad

Sourdough bread | cheese from Kaaslust |
mustard mayonnaise | pickled mustard seeds

Sauerteigbrot | Käse von Kaaslust | Senf-
Mayonnaise | eingelegte Senfkörner

Club sandwich *Onze Tip!*

13.95

Getoast brood | gegrilde kipfilet | bacon tomaat |
oude kaas | citroenmayonaise

Toasted sourdough | grilled chicken breast | bacon
tomato | aged cheese | lemon mayonnaise

Geröstetes Sauerteigbrot | gegrillte Hähnchenbrust
Bacon | Tomate | alter Käse | Zitronen-Mayonnaise

Uitsmijter *klassiek*

13.95

Zuurdesembrood met 2 spiegeleieren
Keuze uit ham en/of kaas

Sourdough bread with 2 fried eggs,
with your choice of ham and/or cheese

Sauerteigbrot mit 2 Spiegeleiern,
wahlweise mit Schinken und/oder Käse

Uitsmijter *Bitter & Zoet*

14.95

Zuurdesembrood | 2 gebakken eieren | ham | kaas
seizoens garnering | bosui

Sourdough bread | 2 fried eggs | ham | cheese
seasonal garnish | spring onion

Sauerteigbrot | 2 Spiegeleier | Schinken | Käse
saisonale Garnitur | Frühlingszwiebel

Groningse weideburger *Aut Grunn*

18.95

Italiaanse bol | rundvleesburger | kaas
tomaat | augurk | sla

Italian roll | beef burger | cheese
tomato | pickle | lettuce

Italienisches Brötchen | Rindfleisch-Burger | Käse
Tomate | Essiggurke | Salat



Falafel burger



14.95

Italiaanse bol | burger van kikkererwten
avocadocrème | kerriemayonaise

Italian roll | chickpea burger | avocado
cream | curry mayonnaise

Italienisches Brötchen | Kichererbsen-Burger |
Avocado-creme | Curry-Mayonnaise



Ouderwets lekker!

Friese Wentel



9.95

Een luxe wentelteefje bereid van authentiek Fries
suikerbrood met een vleugje kaneel. Geserveerd met
een fluweelzachte quenelle van vers geklopte
slagroom en afgetopt met een fijn laagje poedersuiker.

Luxurious French toast made from authentic Frisian
sugar bread with a hint of cinnamon. Served with a
velvety quenelle of whipped cream and finished with
a dusting of powdered sugar.

Ein luxuriöser „Armer Ritter“ aus authentischem
friesischem Zuckerbrot mit einer feinen Zimtnote.
Serviert mit einer samtigen Quenelle aus frisch
geschlagener Sahne und mit Puderzucker bestäubt.

flammpucken

Spianata

14.95

- Creme fraiche | Pesto van groene kruiden | Olijven | Spianata
- Crème fraîche | green herb pesto | olives | spianata
- Crème fraîche | Kräuterpesto | Oliven | Spianata

Gepofte biet



14.95

- Creme fraiche | Pesto van groene kruiden | Gepofte rode biet | Kappertjes
- Crème fraîche | green herb pesto | roasted beetroot | capers
- Crème fraîche | Kräuterpesto | geröstete Rote Bete | Kapern

Zoete verleiding!

Appel kaneel



14.95

- Creme fraiche | Appel | Rozijnen | Kaneel | Amandel
- Crème fraîche | apple | raisins | cinnamon | almond
- Crème fraîche | Apfel | Rosinen | Zimt | Mandeln.

Soep



9.95

- Soep van de dag | wisselende seizoenssoep | 2 soorten

Alle soepen worden geserveerd met brood en boter

All soups are served with bread and butter

Alle Suppen werden mit Brot und Butter serviert

- Soup of the day | changing seasonal soup | 2 choices

- Tagessuppe | wechselnde Saisonssuppe | 2 Sorten

De kleine boef!

*Speciaal voor de kleine boeffjes hebben wij een
tosti, Wentelteefje of een broodje gebakken ei*

*Speziell für unsere kleinen Strolche haben wir einen
Toast, Arme Ritter (Zuckerbrot in einer Ei-Zimt-
Mischung gebacken) oder ein Spiegelei-Brot.*

*Especially for the little rascals, we offer a grilled cheese
sandwich, French toast (sugar bread soaked in an egg
and cinnamon mixture), or a fried egg sandwich.*

6.95

Maaltijd Salades

Ontwikkeld door sous-chef Jos

Zalm

17.95

**Gerookte zalm,
boekweit en
ingelegde rode ui**

*Smoked salmon, buckwheat and
pickled red onion*

*Geräucherter Lachs, Buchweizen und
eingelegte rote Zwiebel*

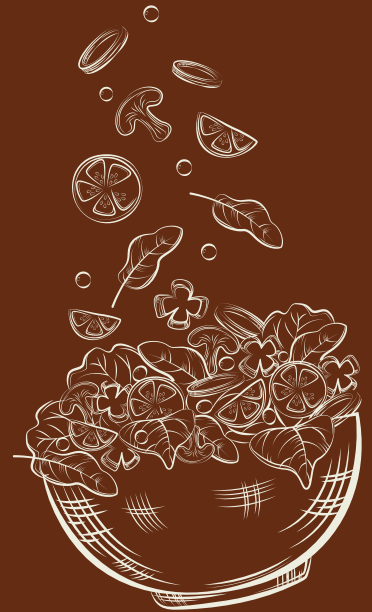
Eend

17.95

**Rillette van eend,
couscous,
boerenkool en
een chutney van
vossenbes**

*Duck rillette, couscous, kale and a
lingonberry chutney*

*Entenrillettes, Couscous, Grünkohl und
ein Preiselbeer-Chutney*



Ook als vega te bestellen

Also available as a vegetarian option | Auch vegetarisch bestellbar

Boekweit en de Kolonie!

Jan veegde het zweet van zijn voorhoofd en leunde zwaar op zijn spade. De Drentse grond rondom Veenhuizen was weerbarstig, maar ja, hij had als voormalig landloper dan ook weinig te kiezen in de streng bewaakte dwangkolonie. Toen hij hier in 1823 aankwam, zag hij alleen maar dorre, uitgestrekte zand- en veengronden.

Nu keek hij uit over een eindeloze zee van sneeuw witte bloemetjes. **Boekweit.** Het was het enige gewas dat net zo koppig was als de kolonisten zelf, en als enige wilde groeien op deze schrale, zure bodem.

Jan wiped his brow, leaning heavily on his spade. As a former vagrant in the unforgiving Veenhuizen penal colony of 1823, he had no choice but to work the stubborn earth. Yet, looking out, the once barren wasteland was now an endless sea of snow-white blossoms. Buckwheat. It was the only crop as stubborn as the colonists themselves, determined to thrive on this poor, acidic soil.

Jan wischte sich den Schweiß von der Stirn und stützte sich schwer auf seinen Spaten. Als ehemaliger Landstreicher in der unerbittlichen Strafkolonie Veenhuizen von 1823 hatte er keine Wahl, als den widerspenstigen Boden zu bearbeiten. Doch wo einst nur karges Ödland war, blickte er nun über ein endloses Meer aus schneeweißen Blüten. Buchweizen. Es war die einzige Pflanze, die so stur war wie die Kolonisten selbst, entschlossen, auf diesem kargen, sauren Boden zu überleben.

Verrassingsmenu van de chef!

Lunch met 3, 4 of 5 gangen

Lunch with 3, 4, or 5 courses

Mittagessen mit 3, 4 oder 5 Gängen

**Warme lunch gebaseerd op de
gerechten van de dinerkaart**

Hot lunch based on the
dinner menu dishes.

Warmer Mittagstisch basierend
auf den Gerichten der Abendkarte

5 gangen € 69,95 • 4 gangen € 59.95 • 3 gangen € 49.95



Een ode aan Johannes

Fine dining bij Bitter & Zoet is een ode aan de oprichter van de Kolonie van Weldadigheid, Johannes van den Bosch. Geniet van 3, 4 of 5 gangen. Geen ervaring met fine dining? Geen probleem; een culinaire ervaring beleef je al vanaf 3 gangen. Uiteraard met bijpassende wijnen, bieren of andere bijzondere drankjes.

Fine dining at Bitter & Zoet is an ode to the founder of the Colony of Benevolence, Johannes van den Bosch. Enjoy a 3, 4, or 5-course meal. New to fine dining? No problem; a culinary experience awaits you from 3 courses upwards. Naturally accompanied by matching wines, beers, or other exceptional drinks.

Fine Dining bei Bitter & Zoet ist eine Hommage an den Gründer der Kolonien der Wohltätigkeit, Johannes van den Bosch. Genießen Sie 3, 4 oder 5 Gänge. Keine Erfahrung mit Fine Dining? Kein Problem – ein kulinarisches Erlebnis erwartet Sie bereits ab 3 Gängen. Natürlich mit korrespondierenden Weinen, Bieren oder anderen besonderen Getränken.

Snacks

Lekker bij de borrel!



Olijven, brood & dip

12.95

Olives, bread & dip | Oliven, Brot & Dip

Falafel balletjes

8 st. 7.95 | 12 st. 9.95

Falafel balls | Falafel-Bällchen

Bittergarnituur

8 st. 7.95 | 12 st. 11.95

Mixed fried snacks | Gemischte frittierte Snacks

Oesterswam

8 st. 7.95 | 12 st. 11.95

Oyster mushroom | Austernpilz

Bitterballen

8 st. 7.95 | 12 st. 11.95

Bitterballen (Dutch meat ragout bites) Bitterballen (holländische Fleischkroketten)

Kaasplankje

15.00

Cheese board | Käseplatte

Koud & warme lekkernijen Luxe borrelplank

12.50 p.p

Vanaf 2 personen te bestellen

Luxury snack board | Luxuriöse Snackplatte

Nootjes & Boerderij chips

9.95 p.p

Een trots familiebedrijf!

Bedankt dat u er bent!

"Hartelijk dank dat u vandaag voor **Bitter en Zoet** heeft gekozen. Wij waarderen uw bezoek enorm.

Het is u wellicht niet ontgaan dat zelfstandige hotels en restaurants in Nederland langzaam uit het straatbeeld verdwijnen. Het opnemen tegen de grote ketens is een uitdagende kwestie. Toch zijn wij er bij **Bitter en Zoet** stellig van overtuigd dat het zelfstandige familiebedrijf een belangrijk bestaansrecht heeft. Juist het persoonlijke karakter, de eigen identiteit en de oprechte aandacht maken volgens ons het verschil.

Vanuit die overtuiging zijn wij mede-initiatiefnemer geworden van **FIJN overnachten**. Deze stichting brengt gedreven ondernemers uit de recreatiesector samen om de krachten te bundelen. Door op verschillende gebieden – zoals inkoop en marketing – slim samen op te trekken, staan we als onafhankelijke bedrijven een stuk sterker.

Wij kijken dan ook vol vertrouwen en positief naar de toekomst. En dat komt mede door u; uw komst vandaag draagt daar namelijk direct aan bij. U helpt ons om de unieke, zelfstandige gastvrijheid in Nederland te behouden.

Nogmaals dank voor uw vertrouwen in ons familiebedrijf, en we hopen u in de toekomst graag nog eens te mogen verwelkomen."

"Thank you for choosing **Bitter en Zoet** today. While independent hotels in the Netherlands are slowly disappearing, we strongly believe in the future of the family-owned business.

That is why we co-founded **FIJN overnachten**, a foundation that unites independent entrepreneurs in the hospitality sector to join forces. We look to the future with optimism, and your visit today directly contributes to that. Thank you for supporting independent hospitality!"

"Herzlichen Dank, dass Sie sich heute für Bitter en Zoet entschieden haben. Während unabhängige Hotels in den Niederlanden langsam verschwinden, glauben wir fest an die Zukunft des Familienunternehmens.

Deshalb sind wir Mitbegründer von FIJN overnachten, einer Stiftung, die unabhängige Unternehmer im Gastgewerbe vereint, um die Kräfte zu bündeln. Wir blicken voller Zuversicht in die Zukunft, und Ihr heutiger Besuch trägt direkt dazu bei. Vielen Dank, dass Sie die unabhängige Gastfreundschaft unterstützen!"

