



# Een culinaire ode aan Johannes van den Bosch

A culinary tribute to Johannes van den Bosch  
Eine kulinarische Hommage an Johannes van den Bosch



**Bitter  
& Zoet**

h. van 1836

# welkom

*Laat je culinair verwonderen!*

*Prepare to be culinarily amazed | Lassen Sie sich kulinarisch verzaubern!*

Wij heten u welkom bij Bitter en Zoet. U bevindt zich in een historisch ensemble van een voormalige apotheek, het hospitaal en de woningen van de apotheker en de geneesheer. In de 19e eeuw was Veenhuizen een gesloten kolonie waar strafarbeid centraal stond.

Samen met plaatsen als Frederiksoord vormde Veenhuizen de Koloniën van Weldadigheid. Dit was een revolutionair project van Johannes van den Bosch, de oprichter van de Maatschappij van Weldadigheid. Hij geloofde dat hij de armoede in Nederland kon bestrijden door mensen een nieuw bestaan op te laten bouwen in de landbouw. Terwijl men in Frederiksoord op vrijwillige basis woonde, was Veenhuizen de plek waar 'onvrijen' werden heropgevoed.

Dit bijzondere karakter bleef lang behouden: tot 1983 was Veenhuizen een gesloten dorp dat alleen toegankelijk was voor personeel van de gevangenen en hun gezinnen. Vandaag de dag is het een monumentaal dorp midden in de Drentse natuur. Het is een uniek verhaal over sociale hervorming dat verteld móét blijven worden. Daarom zijn de Koloniën van Weldadigheid sinds 2021 officieel erkend als UNESCO Werelderfgoed.

In de pioniersgeest van Johannes van den Bosch is onze keukenbrigade vandaag voor u aan de slag. Wij koken met passie en maken gebruik van de rijke opbrengst van de Nederlandse bodem.

You are currently in a historical ensemble consisting of a former pharmacy, the hospital, and the residences of the pharmacist and the physician. In the 19th century, Veenhuizen was a closed colony where forced labor was central.

Together with places like Frederiksoord, Veenhuizen formed the Colonies of Benevolence. This was a revolutionary project by Johannes van den Bosch, founder of the Society of Benevolence. He believed he could combat poverty in the Netherlands by allowing people to build a new life through agriculture. While residency in Frederiksoord was voluntary, Veenhuizen was the place where those 'deprived of liberty' were sent for reform.

This unique character remained for a long time: until 1984, Veenhuizen was a closed village, accessible only to prison staff and their families. Today, it is a monumental village nestled in the heart of nature. It is a unique story of social reform that must continue to be told. For this reason, the Colonies of Benevolence have been officially recognized as a UNESCO World Heritage site since 2021.

In the pioneering spirit of Johannes van den Bosch, our culinary team is at work for you today. We cook with passion, utilizing the rich bounty of Dutch soil.

You are currently in a historical ensemble consisting of a former pharmacy, the hospital, and the residences of the pharmacist and the physician. In the 19th century, Veenhuizen was a closed colony where forced labor was central.

Together with places like Frederiksoord, Veenhuizen formed the Colonies of Benevolence. This was a revolutionary project by Johannes van den Bosch, founder of the Society of Benevolence. He believed he could combat poverty in the Netherlands by allowing people to build a new life through agriculture. While residency in Frederiksoord was voluntary, Veenhuizen was the place where those 'deprived of liberty' were sent for reform.

This unique character remained for a long time: until 1984, Veenhuizen was a closed village, accessible only to prison staff and their families. Today, it is a monumental village nestled in the heart of nature. It is a unique story of social reform that must continue to be told. For this reason, the Colonies of Benevolence have been officially recognized as a UNESCO World Heritage site since 2021.

In the pioneering spirit of Johannes van den Bosch, our culinary team is at work for you today. We cook with passion, utilizing the rich bounty of Dutch soil.

# *Fine dining* Wij vertellen je meer

*Meer dan een bord mooie producten*

*More than just a plate of beautiful produce | Mehr als nur ein Teller voller schöner Produkte.*

Wanneer u de menukaart bekijkt, ziet u misschien ingrediënten of producten waar u nog niet eerder van heeft gehoord. Dat is precies onze bedoeling: het combineren van unieke smaken. Wij vertellen u graag meer over onze gerechten, de herkomst en waarom wij juist deze smaken combineren.

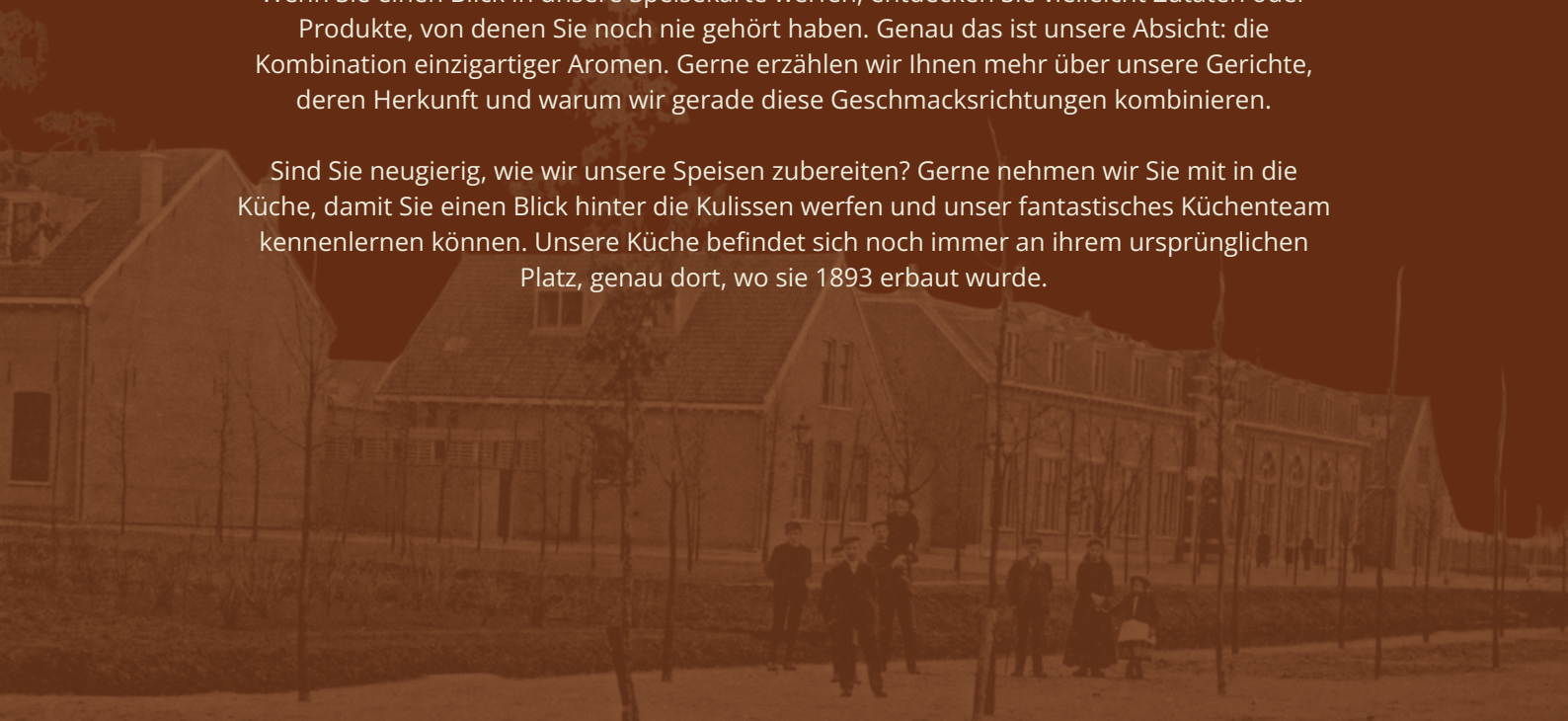
Bent u benieuwd hoe wij de gerechten bereiden? Wij nemen u graag mee de keuken in om een kijkje te nemen en kennis te maken met onze geweldige keukenbrigade. Onze keuken bevindt zich nog altijd op de oorspronkelijke plek, zoals deze in 1893 is gebouwd.

When browsing our menu, you might come across ingredients or products you haven't heard of before. This is exactly what we aim for: combining unique flavors. We would love to tell you more about our dishes, their origins, and why we choose these specific combinations.

Curious about how we prepare our dishes? We would be delighted to take you into the kitchen for a behind-the-scenes look and to meet our fantastic culinary team. Our kitchen is still located in its original 1893 setting.

Wenn Sie einen Blick in unsere Speisekarte werfen, entdecken Sie vielleicht Zutaten oder Produkte, von denen Sie noch nie gehört haben. Genau das ist unsere Absicht: die Kombination einzigartiger Aromen. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über unsere Gerichte, deren Herkunft und warum wir gerade diese Geschmacksrichtungen kombinieren.

Sind Sie neugierig, wie wir unsere Speisen zubereiten? Gerne nehmen wir Sie mit in die Küche, damit Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen und unser fantastisches Küchenteam kennenlernen können. Unsere Küche befindet sich noch immer an ihrem ursprünglichen Platz, genau dort, wo sie 1893 erbaut wurde.



# Fine dining <sup>Zomereditie</sup>

met liefde voor de regio en smaken

Voor

## Orzo Ras el hanout

- Orzo, kruiden pesto (wildpluk), venkel geroosterd, venkel room dressing, walnoten ras el hanout crunch

## Makreel

- Makreel cheviche, courgette sjalot peterselie limoen noedel, creme rode ui met gefrituurde noedels

## Aarbei & picanha

- Salade met aardbei, radijs en cherrytomaten, framboos balsamico vinaigrette, picanha afgelakt met appelstroop

Wijn suggesties:

Gruner Veltliner Loss - Oostenrijk

Rais Baixas Albarino Granbazan ' Contrapunto' - Portugal

Pinot Noir Leyda - Chili

Tussen

## Gamba mango

- Geconfijte gamba, spicy mango tomaten saus, roerbak baby paksoy en sesam

## Slider buikspek

- slider, buikspek, teriaki sesam, hoisin maionaise, gefermenteerde chinese kool (kimchi), uitjes

## Gnochy limoen

- Gnochy, limoen, noten salie boter, waterkers creme

Wijn suggesties:

Montej Chardonney - Italie

Riesling Feinherb Donatushof

Pinot Grigio delle Venezie 'Terre di Marca' - Italie

Hoofd

## Loaded pie

- Loaded aardappeltaart, uien (cresjes, creme fraiche, ingelegde groenten, spicy drizzle, kaas krokantjes afgetopt met aioli

## Saltimbocca

- Saltimbocca (kalf), loaded little gem (grilled, kaas, chilli, uitjes), mousseline met kevel (boterzacht) en kervel olie

## Beekridder

- Beekridder licht geroekt, beurre noisette schuim, geroosterde knoflook bospeen, risotto met doperwt

Wijn suggesties:

Montej Chardonney - Italie

Chianti Colli Fiorentini 'Il Castelvechio' - Italie

Pinot grigio - Italie | Champagne of Cava

Na

## Panna cotta

- vlierbloesem panna cotta, gin tonic vliergranitee

## Rabarber festival

- Rabarber plaatcake, aardbei yoghurt ijs, witte chocolade met limoen vlokken

## Trio sorbet

- Sorbet 3 soorten sorbet ijs, slagroom, crumble, choco en meringue

Wijn suggesties:

Moscato D'asti - Italie

Auslese - Oostenrijk

Kaasplankje - Verschillende soorten kaas van o.a Kaaslust uit Veenhuizen - 5.50 toeslag

## Ons concept

### Verrassingsmenu van de chef!

Kunt u niet kiezen of wilt u zich volledig in de watten laten leggen? Kies dan voor ons verrassingsmenu. U bepaalt het aantal gangen, en onze chef-kok en zijn keukenbrigade doen de rest.

Bij Bitter en Zoet vertalen we fine dining naar een unieke, betekenisvolle culinaire ervaring. Het draait bij ons volledig om het harmonieus samenbrengen van verfijnde smaken en texturen. Onze chef-kok en zijn gepassioneerde keukenbrigade hebben met uiterste precisie een menu samengesteld waarin elke smaakcombinatie verrast en klopt.

3- gangen - 49.95

4- gangen - 57.50

5- gangen - 66.50

Ontdek de Indonesische keuken en kies voor het Johannes van den Bosch menu. Zie achterzijde

# van den Bosch menu

Dit menu bevat 4 gangen | 59.95

Met dit menu brengen wij een **culinaire ode** aan Johannes van den Bosch, de visionaire oprichter van de Koloniën van Weldadigheid wiens levensverhaal onlosmakelijk verbonden is met zijn latere rol als Gouverneur-Generaal van Nederlands-Indië. Als eerbetoon aan deze historische kruisbestuiving tussen Veenhuizen en de Oost hebben wij gekozen voor de **Indonesische keuken** als invalshoek voor ons menu. Laat u meenemen op een **culinaire reis** waarin authentieke, geurige specerijen samensmelten met eigentijdse, lokale ingrediënten.

*Selamat makan oftewel eet smakelijk*

---

**Tahu Telor** - Een luchtige omelet met zachte tofu, overgoten met een verfijnde, licht pittige pinda-ketjapsaus. Knapperig afgetopt met frisse taugé, bosui, selderijblad en goudbruin gebakken krokante uitjes.

*Wijn advies: Riesling Feinherb Donatushof - Duitsland*

---

**Soto Jagung** - Een fluweelzachte, hartverwarmende maissoep getrokken met geurige gember en fris citroengras, afgerond met romige kokosmelk. Een smaakvolle ode aan de Indonesische keuken, traditioneel afgetopt met bosui en krokant gedroogde uitjes

*Wijn advies: Les Favèdes Viognier Réserve - Frankrijk*

---

**Indonesische Wildstoof** - Een harmonieuze ode aan de Indonesische keuken. Krachtige rendang van hert, verrijkt met authentieke laos, geserveerd naast smaakvolle nasi kuning en boontjes in kokos. Het gerecht wordt perfect in balans gebracht door het frizzure van de atjar en de verfrissende tonen van citroenmelisse.

*Wijn advies: Cotes du Rhone - Frankrijk*

---

**Banoffee & Kopi** - Een eigentijdse, Indonesisch geïnspireerde dessert-beleving van romige crème, zachte banaan en rijke karamel. Opgeschonken met een krachtige, aromatische koffie, waardoor de smaken harmonieus samensmelten.

*Wijn advies: Px sherry of 10y oude tawny port*

---

*Als sfeervolle afsluiting van deze culinaire reis bieden wij u van het huis een heerlijk kopje koffie aan, geserveerd met een ambachtelijk stukje spekkoeke.*

*Een uniek experiment*

Het monumentale Veenhuizen is onlosmakelijk verbonden met Johannes van den Bosch, die hier als oprichter van de Maatschappij van Weldadigheid een gedurfd sociaal experiment startte om armoede te bestrijden. Als 'onvrije kolonie' werd het een strak geregisseerd landbouwdorp waar duizenden wezen en bedelaars via structuur en arbeid werden heropgevoed. Deze unieke geschiedenis is vandaag de dag nog overal voelbaar in het monumentale lanenlandschap, dat inmiddels is bekroond tot UNESCO Werelderfgoed.



## Witte wijnen

### Italië • Piemonte Chardonnay 'montej' 2024

Fles 42,50 | glas 7,25

Lichtgele kleur. De geur is bloemig. Zachte, volle inzet, in de mond aangenaam droog, iets kruidig en rond, witfruit als appel en abrikoos, opwekkend fris, zuiver met een plezierige afdronk.

### Italië • Pinot Grigio delle Venezie 2024

Fles 42,50 | glas 7,25

Een lichte kleur met een rossige zweem. De geur is intens, vol en flink aromatisch met exotisch fruit, grapefruit en honing. Smaak met kruidige frisheid en een perfecte balans met in de afdronk aangenaam rijp fruit.

## Rode wijnen

### Frankrijk • Côtes du Rhône 'les vignes de mon 'pere' 2024

Fles 49,75 | glas 8,95

Middel intens rood van kleur. In de geur aroma van klein rood fruit, aardbeiencompote en een aangename kruidigheid. Toegankelijk van structuur, kruidig, elegant en verteerbaar. Aroma van bosfruit en een zacht gekruide geur.

### Italië • Piemonte Barbera "Montej" 2022

Fles 39,50 | glas 6,75

Uit relatief noordelijk Italië. Fijne toegankelijke barbera met frisse fruittonen. Ook licht gekoeld een heerlijk glas wijn.

## Huiswijnen

**Wit** • Lunae 33, Sauvignon Blanc

**Rood** • Le Dropt, Merlot

**Rose** • La Combe, Rosé

Fles 32,50 | glas 5,95

## Bubbels

**JAkob Sparkling Tea (non-alc)**

Per glas 6,95

**Cava**

Per glas 7,50

**Champagne Barons de  
Rothschild 'Concordia' Brut**

Per glas 19,50 / fles 69,50

Smaakvol genieten

Uiteraard hebben wij een  
grotere collectie wijnen

**De bijpassende  
wijnen te vinden  
bij het menu**

### Advies nodig over een bijpassende wijn? Wij helpen u graag!

Need help choosing the perfect wine for your meal? We'd be happy to assist you!

Benötigen Sie Beratung zur passenden Weinbegleitung? Wir helfen Ihnen gerne weiter!



## Frisdrank

<b>Frisdrank</b>	3.75	<b>Fuze Thea</b>	3.75	<b>Minute Maid</b>	3.75
Coca-Cola		Sparkling		(Jus d')Orange	
Coca-cola Zero		Peach Hibiscus		Appelsap/Apple juice/Apfelsaft	
Fanta		Green		<b>Overig</b>	3.75
Fanta Casis		<b>Chaudfontaine</b>	2.95	Melk/Milk/Milch	
Sprite		Still		Fristi	
<b>Royal Bliss</b>	3.95	Sparkling		Chocomel	
Ginger Ale				Rivella	
Bitter Lemon					
Tonic					
Ginger beer					



Wist je dat Coca-Cola voor de Europese markt geproduceerd wordt in Nederland?  
Did you know that Coca-Cola for the European market is produced in the Netherlands?  
Wussten Sie, dass Coca-Cola für den europäischen Markt in den Niederlanden produziert wird?

## Warme dranken

<b>Koffie / Café Crème</b>	3.75	<b>Verse Muntthee</b>	3.95
<b>Espresso</b>	3.75	<i>Fresh Mint Tea / Frischer Minztee</i>	
<b>Dubbele Espresso</b>	3.95	<b>Diverse theeën</b>	3.65
<i>Double Espresso / Doppelter Espresso</i>		<i>Selection of Teas / Verschiedene Teesorten</i>	
<b>Cappuccino</b>	3.95	<b>Warme Chocolademelk</b>	3.95
<b>Latte Macchiato</b>	4.75	<i>Hot Chocolate / Heiße Schokolade</i>	
<b>Koffie Verkeerd</b>	3.95	<b>Slagroom</b>	0.50
<i>Dutch Latte / Milchkaffee</i>		<i>Whipped Cream / Schlagsahne</i>	
		<b>Special van de maand</b>	4.95
		<i>Special of the Month / Spezialität des Monats</i>	

### Siroopje in de koffie?

Want a shot of syrup in your coffee?  
Möchtest du einen Schuss Sirup in deinen Kaffee?

Monin Vanille | Monin Speculoos | Monin Caramel € 0.60



## Batu Kombucha



**Forest fruits**  
5.75



**Ginger lemon**  
5.75

**Kombucha** is een licht bruisende drank op basis van gefermenteerde thee. Het is van nature verfrissend, volledig suikervrij en rijk aan vitamines, hét gezonde alternatief voor traditionele frisdrank.

Het brouwen van deze kombucha is een uniek proces dat geduld en vakmanschap vereist, precies zoals je van de brouwers van Gulpener gewend bent. Onze frisdrank-variant is uiteraard volledig alcoholvrij. Puur, eerlijk en vol van smaak.

*Kombucha is a lightly sparkling drink crafted from fermented tea. It is naturally refreshing, completely sugar-free, and packed with vitamins, making it the ultimate healthy alternative to standard soft drinks.*

*The creation of our kombucha is a unique and patient process, handled with the same expertise as the famous Gulpener beers. This soft drink version is, of course, entirely alcohol-free. Pure, authentic, and refreshing.*

*Kombucha ist ein leicht prickelndes Getränk auf Basis von fermentiertem Tee. Von Natur aus erfrischend, komplett zuckerfrei und voller Vitamine – die gesunde Antwort auf herkömmliche Erfrischungsgetränke.*

*Die Herstellung dieser Kombucha ist ein einzigartiger Prozess, der viel Geduld erfordert, ganz im Sinne der Brautradition von Gulpener. Unsere Softdrink-Variante ist selbstverständlich vollkommen alkoholfrei. Pur, ehrlich und belebend.*

### Batu HARD (Seltzer) Kombucha

Hard kombucha lemon	5.95
Hard kombucha peach	5.95

- Geniet van een verfrissend alcoholisch drankje zonder suiker. 100% natuurlijk, glutenvrij en boordevol smaak.
- The conscious choice at the bar. 100% natural, sugar-free, and gluten-free. All the alcohol, none of the sugar or additives!
- Die bewusste Wahl an der Bar. 100% natürlich, zuckerfrei und glutenfrei. Voller Alkoholgehalt, aber ohne Zucker oder Zusätze!

## Bier op tap

On tap selection – Unsere Biere vom Fass



### Château Neubourg

by Gulpener | 0,3

superieure pils van zeer hoge kwaliteit.  
Superior pilsner of exceptionally high quality.  
Überlegenes Pils von höchster Qualität.

4.25



### Korenwolf - Wit

by Gulpener

Verfrissend 4-granenwitbier  
Refreshing 4-grain witbier  
Erfrischendes 4-Korn-Witbier

5.95



### Gulpener - Blond

Blond bier met een vleugje vlierbloesem  
Blonde ale with a hint of elderflower  
Blondes Bier mit einem Hauch von  
Holunderblüten

5.95

## Speciaal bier

our craft beers – Unsere Spezialbiere



### Gerardus Dubbel

5.95



### Gulpener Bio IPA

5.95



### Gulpener Weizen

5.65

## Alcohol vrij

our alcohol-free options – Unsere 0,0-Variante



### Gulpener Pils

0,0%

3.95



### Gerardus Blond

0,0%

4.95



### Gulpener Radler

0,0%

4.50



### Korenwolf Wit

0,0%

by Gulpener

5.65

**Gulpener**, gebrouwen in Nederland. Sinds 1823 een familiebedrijf waar duurzaamheid (B Corp) hoog in het vaandel staat.

**Gulpener**, brewed in the Netherlands. A family business since 1823, where sustainability (B Corp) is a top priority

**Gulpener**, gebraut in den Niederlanden. Seit 1823 ein Familienunternehmen, bei dem Nachhaltigkeit (B Corp) großgeschrieben wird.

## Bier uit het dorp

Onze Maallust selectie



### De 1818

Een prachtige Quadrupel, vernoemd naar het jaar van oprichting van de Kolonie.

A beautiful Quadrupel named after the founding of the Colony.

Ein schönes Quadrupel, benannt nach der Gründung der Kolonie.

6.95

Speltbier

### DE OPZICHTER

5.95

Ter ere van 5 jaar UNESCO werelderfgoed  
In honor of 5 years of UNESCO World Heritage  
Anlässlich des 5-jährigen Jubiläums als UNESCO-Welterbe

### Blond

6.95

Bekroonde met de Dutch Beer Award.  
Awarded with the Dutch Beer Award  
Ausgezeichnet mit dem Dutch Beer Award

### Trippel

6.95

Een krachtige, goudblonde tripel met een volmondig en kruidig karakter.  
A powerful, golden tripel with a full-bodied and spicy character.  
Ein kräftiges, goldblondes Tripel mit vollmundigem und würzigem Charakter.



Maallust is dé brouwerij uit het dorp Veenhuizen.

Maallust: the local brewery from the village of Veenhuizen.

Maallust: die lokale Dorfbrauerei aus Veenhuizen.

## Biertje v/d maand

Elke maand een andere selectie van Maallust.

A different Maallust selection every month.

Jeden Monat eine neue Auswahl der Brauerei Maallust.

Lentebock of Bockbier

6.95

## Diverse

Cognac - Montifaud VSOP  
Armagnac - Tariquet VSOP  
Calvados - Du Brioul VSOP  
Grappa's - Divers  
Whiskey - Divers Vanaf 8,75

## Likeuren

o.a. Cointreau, Grand Marnier,  
Drambuie, Amaretto, Manderin, Pastis 8,75

### Huisgemaakte likeur:

Krent- Kaneel | Gele Pruim 8,75

#### Homemade liqueurs:

Currant & Cinnamon | Yellow Plum

#### Hausgemachte Liköre:

Korinthe-Zimt | Gelbe Pflaume

## Coctails

Strawberry Daiquiri 8.90  
Pornstar Martini 8.90  
Mojito 0.0% 7.75  
Forest fruits 0.0% 6.75  
Aperol Spritz 9.90



## Port

Kopke Dry White 7.50  
Kopke Ruby 7.50  
Kopke 10y old tawny 9.75  
Kopke Tawny port 7.75

## Borreltje

Zuidam jonge jenever  
Zuidam oude jenever Vanaf 6.00  
Zuidam korenwijn

Wij geloven in de kracht van een korte keten. Door nauw samen te werken met producenten uit de buurt, weten we precies waar onze ingrediënten vandaan komen. Zo komen de karaktervolle kazen van Kaaslust uit ons eigen Veenhuizen en betrekken we ons kwaliteitsvlees rechtstreeks uit het Groningerland.

### Duurzaam genieten

Onze menukaart beweegt mee met de seizoenen en is voor het overgrote deel biologisch. Waar mogelijk kiezen we bewust voor prachtige Nederlandse merken die, net als wij, oog hebben voor de toekomst. Zo houden we de ecologische voetafdruk klein en de smaak groots.

### Alles uit eigen keuken

In onze keuken zult u geen kant-en-klare pakjes of kunstmatige toevoegingen vinden. Onze keukenbrigade maakt nagenoeg alles zelf—van de basissaus tot het garnituur. Dat kost tijd en vraagt om vakmanschap, maar dat is de enige manier waarop wij koken: eerlijk, vers en onvervalst puur. Laat u verrassen door de smaken van de regio en geniet van een heerlijk verblijf aan tafel!

Onze liefde voor de regio gaat verder dan alleen de selectie van onze leveranciers; we dragen ook graag ons steentje bij aan de lokale samenleving. Met trots werken we samen met social enterprises zoals Groenzorg Norg.

Zij dragen met veel liefde en toewijding zorg voor onze eigen moestuin en kruidentuin. Dit waardevolle werk wordt gedaan door ouderen met dementie. Onder professionele begeleiding vinden zij hier een fijne, zinvolle dagbesteding in de buitenlucht.

De verse kruiden en vergeten groenten die zij met zoveel zorg zaaien en oogsten, stromen rechtstreeks door naar onze keuken. Zo proeft u op uw bord niet alleen de pure natuur, maar ondersteunt u samen met ons een prachtig lokaal zorginitiatief.



UNESCO  
werelderfgoed





**Bitter  
& Zoet**

Eten, slapen & beleven