



WINES

Wit	
Weinviertel	5, 50/ 26
<i>Grüner Veltliner, Oostenrijk</i>	
Quartaut Languedoc	6 / 28
<i>Chardonnay, Frankrijk</i>	
Rioja Muga 2017	38
<i>Viura, Malvasia, Witte Garnacha, Spanje</i>	
Wairau River	8 / 36
<i>Sauvignon Blanc, Nieuw Zeeland</i>	
Rueda Oro de Castilla	32
<i>Vireo, Spanje</i>	
Bottega Vinai	32
<i>Pinot Grigio, Italië</i>	
Rood	
Rosso Piceno "Viavore"	5 / 24
<i>Montepulciano, Sangiovese, Italië</i>	
Les Grès Languedoc 2018	6 / 28
<i>Grenache, Syrah, Frankrijk</i>	
Ribera del Duero "La Planta" 2018	7,50/ 34
<i>Tempranillo, Spanje</i>	
Fabre Montmayou "Reservado" 2017	8 / 36
<i>Malbec, Argentinië</i>	
Diemersdal Estate	40
<i>Pinotage, Zuid-Afrika</i>	
Terra Barosa 2016	36
<i>Shiraz, Australië</i>	
Domaine de Peyrelongue, Bordeaux, Saint Emilion	45
<i>Cabernet Franc, Merlot, Frankrijk</i>	
Rosé	
Blush "Principato"	5 / 24
<i>Pinot Grigio, Italië</i>	

BUBBLES

Corte Calli Prosecco frizzante	6 / 27
Cava Brut – d'Arciac	29
Cava Gramona La cuvee gran reserve	37
Champagne Brut-Laurent Perrier	65

APERITIEF

Aperol Spritz & prosecco	12, 50
Port wit	4
Port rood	4
Ricard	4
Campari	4
Armagnac V.S.O.P.	6
Remy Martin X.O.	22
Remy Martin V.S.O.P.	8
Martell V.S.	7
Grappa	6
Hennessy	9
Baileys	6
Sambuca	6
Cointreau	6
Amaretto Disaronno	6
Grand Marnier	6

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Star	14
<i>Limoen en zoethout</i>	
<i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Hermit Gin	14
<i>Grapefruit</i>	
<i>Fever-Tree Mediterranean Tonic</i>	
Hendrick's	12
<i>Komkommer</i>	
<i>Fever-Tree Elderflower Tonic</i>	
Bobby's	12
<i>Sinaasappel en kruidnagel</i>	
<i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	
V2C	12
<i>Gember</i>	
<i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	
Copperhead Black Batch	14
<i>Jeneverbes</i>	
<i>Fever-Tree aromatic Tonic</i>	
Gospel	12
<i>Paprika</i>	
<i>Fever-Tree Indian Tonic</i>	
Tanqueray	10
<i>Limoen en Rozemarijn</i>	
<i>Fever-Tree Clementine Tonic</i>	

WHISKEYS

Lagavulin (16 jaar oud)	12
Dalwhinnie (15 jaar oud)	9
Oban (14 jaar oud)	9
Taslisker (10 jaar oud)	9
Bulleit Bourbon 70	7
Maker's Mark	7
Singleton	8
Jonnie Walker black label	8
Chivas Regal	8
Jameson Irish	6
J&B	6
Jack Daniel's	7
<i>35ml alcohol per glas</i>	

GEDESTILEERDE DRANKEN

Grey Goose Vodka	8
42 below	6
Ketel One Vodka	6
Captain Morgan Spiced	6
Zacapa Rum	9
Havana Club Rum	6
Bacardi Reserva Rum	6
Bacardi Rum	5
Tequila Patron	8
Limoncello	4, 50
Jägermeister	4, 50
Oude Jenever	4, 50
Jonge Jenever	4

BIER VAN DE TAP

Speciaal van de tap 0, 25 / 0, 50	5, 50 / 8, 50
Affligem 0, 30	5, 50
Heineken Ice Cold 0, 50	7
Heineken Ice Cold 0, 25/0, 35	3, 75 / 5,25
Heineken 0, 50	7
Heineken 0, 25/0, 35	3, 75/5, 25

BIER OP DE FLES

Heineken 0.0%	4
Radler	4, 50
Apple Bandit	4, 50
Corona	6
Duvel	6
La Chouffe	6
Jopen Ongelovige Thomas	6
La Trappe Tripel	6
Zuidas seizoensbier	6

KOFFIE & THEE

Koffie	3, 20
Cappuccino	3, 50
Latte Macchiato	3, 50
Espresso	3, 20
Dubbele espresso	4, 20
Speciale koffie	8
Warme chocolade melk	3
Thee	3

Al onze koffie is 100% Rainforest Alliance gecertificeerd

FRISDRANK

Pepsi, Pepsi Light, Pepsi Max	3, 20
Sisi orange	3, 20
7up	3, 20
Cassis	3, 20
Ice tea lemon, Ice tea green	3, 20
Ginger ale	3, 20
Bitter lemon	3, 20
Fever-Tree tonic	4, 50
Spa blauw, Spa rood 0,25	2, 90
Spa blauw, Spa rood 1 L	6, 25

SAPPEN

Verse jus d'orange	4, 75
Appelsap	3, 40
Perensap	3, 40
Anannassap	3, 40
Tomaten sap	3, 40

Alle prijzen zijn in Euro's en inclusief BTW.

Informeer ons personeel over uw voedsel allergie of intolerantie of vraag of meer informatie over de gerechten en de allergenen.



VOORGERECHTEN & SALADES

- Dun gesneden Double Dutch rundvlees** 15
Dunne plakjes gesneden rundvlees gemarineerd in een ponzu vinaigrette.
- Huisgemaakte honing gravlax zalm** 14
Ingelegd met honing van onze eigen bijen. Het combineert perfect met een rucola vinaigrette en een punch van pittige cress.
- Caesar salade** 13
Krokante little gem sla, Old Amsterdam kaas met een Caesar dressing zoals u hem kent. Wij serveren de salade met een gepocheerd scharrelei.
Supplement gegrilde kip + 3
- Veldsalade met geitenkaas in een krokante uien korst (Vegetarisch)** 13
Romige geitenkaas gerold in krokante ui samen met de zachte textuur van de veldsalade, zooooo lekker! We maken de salade af met lokale 'Zaanse' mosterd dressing.
- Nederlands vleeswarenplankje** 16
Dun gesneden lams ham, biologische worst van Brandt & Levi, gans rillette geserveerd met zuurdesem brood & zoetzure augurk.
- Soep van oerpeen (vegetarisch)** 9
Rijk en romige soep met een diep rode kleur, de Spaghetti gemaakt van pastinaak geeft meer textuur aan dit gerecht.

LUNCH SPECIALITEITEN

(Geserveerd van 12:00 tot 15:00)

- Uitsmijters** 13
Gebakken eieren op meergranen brood met kaas en de keuze uit slagers ham of rosbief.
- Omelet van scharrel eieren met ham, kaas, en champignons** 13
- Dikke boterhammen met 'pulled chicken' en ketchup** 13
- Gerookte zalm met gepocheerd ei, geserveerd op brood met rucola sla** 14
- Gegrild kaasbroodje met kaas uit de Beemster en slagers ham** 8

PIZZA DONNA ITALIA

- Pizza Margarita** 16
- Pizza Peperone** 16
- Pizza Quattro Formaggi** 16

[Maak uw online reservering nu](#)

Of bel +31 20 431 36 43

HOOFDGERECHTEN

- Geroosterde scharrelhoen suprême met vadouvan crème** 23
De aangename pittige aroma's van de gefermenteerde vadouvan kruiden geven een unieke en intense smaak aan deze scharrelhoen – absoluut heerlijk! Dit gerecht wordt geserveerd met jasmijn rijst en snijbonen uit de omgeving.
- Double Dutch burger op een brioche bol geserveerd met ambachtelijke frieten 'uit Zuyd'** 19
Dit zachte, sappige en smaakvolle vlees is perfect voor hamburgers. De luchtige brioche bol past perfect bij de verse tomaten chutney.
- Extra spek (+ €1)
- Ei (+ €1)
- Gerijpte Beemster kaas (+ €1, 50)
- Bastian blauwe kaas (+ €1, 50)
- Double Dutch Entrecôte 250 gr** 32
Een sappig premium stuk vlees van tussen de ribben, geserveerd met een romige saus met oesterzwammen en geitenkaas en in roomboter opgebakken aardappelen.
- Gegrilde tournedos van Noorse zalm** 23
De ronde vorm zorgt ervoor dat de vis sappig blijft aan de binnenkant en knapperig aan de buitenkant. We serveren de tournedos met aardappel mousseline en kruiden hollandaise saus.
- Krokant gefrituurde snoekbaars** 21
Het geheim voor het bereiden van deze zoetwater vis is de korte knapperige garing van de heerlijk witte filets. Het gerecht wordt geserveerd met gesmolten prei, dit is prei langzaam gegaard in boter en op smaak gebracht met nootmuskaat. Wij serveren de snoekbaars met tartaarsaus en friet 'uit Zuyd'.
- Penne pasta met venkel, walnoot en snijbietbladeren in een romige haver saus (vegetarisch)** 16
Alles dat u zich kunt wensen in een voorjaars pasta. De romige haver saus verbindt de smaken en geeft een fijn textuur aan dit gezonde, energieke en kleurrijk gerecht.

BIJGERECHTEN

- Groene salade met huisgemaakte dressing** 4
- Groente van het seizoen** 4
- Ambachtelijke friet "uit Zuyd"** 5
- Opgebakken aardappelen** 4



Wij gebruiken gecertificeerd Double Dutch beef
Double Dutch Beef scoort hoog op het gebied van duurzaamheid, het vlees is afkomstig van melkkoeien. De koe heeft na het opvoeden van kalveren de tijd gehad om te grazen in de wei, de koe is daarom veel ouder dan vleeskoeien. Het vlees is heel mals en sappig met een ronde en een beetje grassige smaak die heel toegankelijk is.

NAGERECHTEN

- Chocolade mousse met Ruby chocolade saus** 8
Dit dessert is een de perfecte combinatie tussen de donkere smaak van de pure chocolade en de licht fruitige smaak van de Ruby chocolade.
- Banana split cheesecake parfait** 8
Dit dessert is romig, krokant, zoet en verfrissend tegelijkertijd.
- Aardbeien Tompouce** 8
Wij serveren dit dessert met een Romanoff saus gearomatiseerd met vodka. Dit gecombineerd met gekarameliseerd bladerdeeg is een echte delicatessen.
- Nederlands kaasplankje** 12
Een met zorg geselecteerde geaffineerde kaas uit Nederland door onze chef. Geserveerd met een bosvruchten compote en zuurdesem brood.
- Vraag ons team naar de dagelijks verse taart.**

Verander uw kamer in een privé restaurant! Geniet van onze roomservice.

Kosteloze bezorging vanaf €10



[+31 20 431 36 43](tel:+31204313643)

VOOR BIJ DE BORREL

- The Butcher shop** 9
Lokaal geproduceerde varkensworst van Brand en Levi (80 gr)
Geserveerd met cornichon en zuurdesembrood
- Bittergarnituur**
Assortiment van gefrituurde hapjes van vlees, vis en vegetarisch geserveerd met bijpassende saus.
Klassiek (8 stukjes) 8
Aziatisch (8 stukjes) 8
- Bitterballen (De Bourgondiër)** 7
Vulling van draadjsvlees
- Amsterdams kaasplankje** 9
Old Amsterdam kaas met mosterd en Amsterdamse uien
- Olijven** 5
Gemarineerd in een mix van kruiden
- Groente chips** 5
Krokante vegetarische chips geserveerd met Ras el Hanout dip

Alle prijzen zijn in Euro's en inclusief BTW.

Informeer ons personeel over uw voedsel allergie of intolerantie of vraag of meer informatie over de gerechten en de allergenen.