



WINES

Wit	
Weinviertel	5, 50/ 26
<i>Grüner Veltliner, Oostenrijk</i>	
Quartaut Languedoc	28
<i>Chardonnay, Frankrijk</i>	
Rioja Muga 2017	38
<i>Viura, Malvasia, Witte Garnacha, Spanje</i>	
Wairau River	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	28
<i>Grenache, Syrah, Frankrijk</i>	
Ribera del Duero "La Planta" 2018	34
<i>Tempranillo, Spanje</i>	
Fabre Montmayou "Reservado" 2017	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"	24
<i>Pinot Grigio, Italië</i>	

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

BUBBLES

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

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Star	14
Hermit Gin	14
Hendrick's	12
Bobby's	12
V2C	12
Copperhead Black Batch	14
Gospel	12
Tanqueray	10

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

Zuidas IPA 0, 25 / 0, 50	5, 50 / 8, 50
Affligem 0, 30	5, 50

BIER OP DE FLES

Heineken 0.0%	4
Heineken 0, 33	5
Radler	4, 50
Apple Bandit	4, 50
Corona	6
Duvel	6
La Chouffe	6
Jopen Malle Babbe	6
Jopen Ongelovige Thomas	6
La Trappe Tripel	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
Indian tonic	3, 20
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
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

- Double Dutch runder carpaccio** 15
Dunne plakjes van gemarineerd Double Dutch rundvlees met een salade van cantharellen en een crème van eekhoortjesbrood.
- Gerookte zalm** 14
In perfecte harmonie met een honing en kruiden crème en een peperige punch van tuinkers.
- 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.
- Pompoen kokos soep (vegetarisch)** 9
Romige soep geserveerd met pittige groene linzen voor een rijke smaak. Croutons met speculaas kruiden geven een heerlijke 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 slaggers ham of rosbief.
- Omelet van scharrel eieren met ham, kaas, en champignons** 13
- De Hotdog** 9
Rundersaucijs op een heerlijk luchtig brioche broodje geserveerd met een salade van zuurkool en appel en een relish van augurk en tomaat.
- Gerookte zalm met gepocheerd ei, geserveerd op brood met rucola sla** 14

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 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 aardappel mousseline en groenten van het seizoen.
- Double Dutch burger op een brioche bol geserveerd met ambachtelijke frieten 'uit Zuyd'** 19
Dit zachte, sappige en smaalvolle 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)
- Double Dutch Entrecôte 250 gr** 32
Een sappig premium stuk vlees van tussen de ribben, geserveerd met een romige saus van gekonfijte knoflook, groente van het seizoen en ambachtelijke frieten van 'Uit Zuyd'.
- Zalm supreme** 23
Op de huid gebakken zalm, zacht en sappig aan de binnenkant en knapperig aan de buitenkant. Wij serveren onze suprême met aardappel mousseline en een kruiden Hollandaise saus.

- Ambachtelijke linguine met pistou saus en krokante groenten (vegan)** 16
Pistou is een heerlijk geurige provinciale saus gemaakt van knoflook, basilicum en olijfolie. De knapperige asperges en groene seizoen groenten geven een mooie textuur aan die gezonde en kleurrijke gerecht.

BIJGERECHTEN

- Groene salade met huisgemaakte dressing** 4
- Groente van het seizoen** 4
- Ambachtelijke friet "uit Zuyd"** 5
- Aardappel mousseline** 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.
- In Glühwein gestoofde peertjes met chocolade saus** 8
De kruidige tonen van glühwein en chocola combineren perfect met het zoete, sappige, malse vrucht vlees van de gestoofde peertjes. Een bolletje vanille ijs complimenteert dit gerecht en geeft een herfst twist aan deze klassieke "Poire belle helene". Eenvoudig en lekker!
- Crème Brûlée met mandarijn en kardemom** 8
Een traditionele rijke custard met een donkere, diepe smaak van kardemom en een laagje gekarameliseerde rietsuiker. Dit gerecht wordt geserveerd met huisgemaakt honing yoghurt ijs.
- 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 draadjesvlees
- 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.