



WINES	BUBBLES	BIER VAN DE TAP
<b>Wit</b>	<b>Corte Calli Prosecco frizzante</b> 6/ 27	<b>Hertog Jan Pilsener 0,25 / 0,50</b> 4, 00 / 8, 00
<b>Weinviertel</b> 5, 50/ 26 <i>Grüner Veltliner, Oostenrijk</i>	<b>Cava Brut – d’Arciac</b> 29	<b>Zuidas IPA 0, 25 / 0, 50</b> 5, 50 / 8, 50
<b>Quartaut Languedoc</b> 28 <i>Chardonnay, Frankrijk</i>	<b>Cava Gramona La cuvee gran reserve</b> 37	<b>La Trappe Isid’or 0, 25 / 0,50</b> 5, 50 / 8, 50
<b>Rioja Muga 2017</b> 38 <i>Viura, Malvasia, Witte Garnacha, Spanje</i>	<b>Champagne Brut-Laurent Perrier</b> 65	
<b>Wairau River</b> 36 <i>Sauvignon Blanc, Nieuw Zeeland</i>		<b>BIER OP DE FLES</b>
<b>Rueda Oro de Castilla</b> 32 <i>Vireo, Spanje</i>	<b>GIN &amp; TONIC</b>	<b>Hertog Jan 0.0%</b> 4
<b>Bottega Vinai</b> 32 <i>Pinot Grigio, Italië</i>	<b>Bombay Sappire Star</b> 14	<b>Bud 0,33</b> 5
<b>Rood</b>	<b>Hermit Gin</b> 14	<b>Corona</b> 6
<b>Rosso Piceno “Viavore”</b> 5 / 24 <i>Montepulciano, Sangiovese, Italië</i>	<b>Hendrick’s</b> 12	<b>Duvel</b> 6
<b>Les Grès Languedoc 2018</b> 28 <i>Grenache, Syrah, Frankrijk</i>	<b>Bobby’s</b> 12	<b>La Chouffe</b> 6
<b>Ribera del Duero “La Planta”2018</b> 34 <i>Tempranillo, Spanje</i>	<b>V2C</b> 12	<b>Jopen Honey beer</b> 5
<b>Fabre Montmayou “Reservado” 2017</b> 36 <i>Malbec, Argentinië</i>	<b>Copperhead Black Batch</b> 14	<b>Jopen Ongelovige Thomas</b> 6
<b>Diemersdal Estate</b> 40 <i>Pinotage, Zuid-Afrika</i>	<b>Gospel</b> 12	
<b>Terra Barosa 2016</b> 36 <i>Shiraz, Australië</i>	<b>Tanqueray</b> 10	<b>KOFFIE &amp; THEE</b>
<b>Domaine de Peyrelongue, Bordeaux, Saint Emilion</b> 45 <i>Cabernet Franc, Merlot, Frankrijk</i>	<b>WHISKEYS</b>	<b>Koffie</b> 3, 20
<b>Rosé</b>	<b>Lagavulin (16 jaar oud)</b> 12	<b>Cappuccino</b> 3, 50
<b>Blush “Principato”</b> 5 / 24 <i>Pinot Grigio, Italië</i>	<b>Oban (14 jaar oud)</b> 9	<b>Latte Macchiato</b> 3, 50
	<b>Johnnie Walker black label</b> 8	<b>Espresso</b> 3, 20
	<b>Chivas Regal</b> 8	<b>Dubbele espresso</b> 4, 20
	<b>Jameson Irish</b> 6	<b>Warme chocolade melk</b> 3
	<b>J&amp;B</b> 6	<b>Thee</b> 3
	<b>Jack Daniel’s</b> 7	<i>Al onze koffie is 100% Rainforest Alliance gecertificeerd</i>
	<i>35ml alcohol per glas</i>	<b>FRISDRANK</b>
<b>APERITIEF</b>	<b>GEDESTILEERDE DRANKEN</b>	<b>Pepsi, Pepsi Max</b> 3, 20
<b>Aperol Spritz &amp; prosecco</b> 12, 50	<b>Grey Goose Vodka</b> 8	<b>Sisi orange</b> 3, 20
<b>Port wit</b> 4	<b>42 below</b> 6	<b>7up</b> 3, 20
<b>Port rood</b> 4	<b>Ketel One Vodka</b> 6	<b>Cassis</b> 3, 20
<b>Ricard</b> 4	<b>Captain Morgan Spiced</b> 6	<b>Ice tea lemon, Ice tea green</b> 3, 20
<b>Campari</b> 4	<b>Havana Club Rum</b> 6	<b>Ginger ale</b> 3, 20
<b>Armagnac V.S.O.P.</b> 6	<b>Tequila Patron</b> 8	<b>Bitter lemon</b> 3, 20
<b>Remy Martin X.O.</b> 22	<b>Limoncello</b> 4, 50	<b>Indian tonic</b> 3, 20
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> 8	<b>Jägermeister</b> 4, 50	<b>Spa blauw, Spa rood 0,25</b> 2, 90
<b>Martell V.S.</b> 7	<b>Oude Jenever</b> 4, 50	<b>Spa blauw, Spa rood 1 L</b> 6, 25
<b>Grappa</b> 6	<b>Jonge Jenever</b> 4	<b>SAPPEN</b>
<b>Hennessy</b> 9		<b>Verse jus d’orange</b> 4, 75
<b>Baileys</b> 6		<b>Appelsap</b> 3, 40
<b>Sambuca</b> 6		<b>Perensap</b> 3, 40
<b>Cointreau</b> 6		<b>Tomaten sap</b> 3, 40
<b>Amaretto Disaronno</b> 6		

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, zo 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 17:00)

- Uitsmijters** 12  
Gebakken eieren op meergranen brood met kaas en de keuze uit slagers ham of rosbief.
- Broodje Runderkroket** 10  
Geserveerd met pittige mosterd.
- 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 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)
- 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 de perfecte combinatie tussen de donkere smaak van de pure chocolade en de licht fruitige smaak van de Ruby chocolade.
- 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.
- Vanille, chocolade en aardbeien ijs** 2  
(Per bolletje)

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.