



WINES

Wit	
Weinviertel	5, 50 / 26
<i>Grüner Veltliner, Austria</i>	
Quartaut Languedoc	6 / 28
<i>Chardonnay, France</i>	
Rioja Muga 2017	38
<i>Viura, Malvasia, White Garnacha, Spain</i>	
Wairau River	8 / 36
<i>Sauvignon Blanc, New Zealand</i>	
Rueda Oro de Castilla	32
<i>Vireo, Spain</i>	
Bottega Vinai	32
<i>Pinot Grigio, Italy</i>	
Rood	
Rosso Piceno "Viavore"	5 / 24
<i>Montepulciano, Sangiovese, Italy</i>	
Les Grès Languedoc 2018	6 / 28
<i>Grenache, Syrah, France</i>	
Ribera del Duero "La Planta" 2018	7, 50 / 34
<i>Tempranillo, Spain</i>	
Fabre Montmayou "Reservado" 2017	36
<i>Malbec, Argentina</i>	
Diemersdal Estate	40
<i>Pinotage, South-Africa</i>	
Terra Barosa 2016	36
<i>Shiraz, Australia</i>	
Domaine de Peyrelongue, Bordeaux, Saint Emilion	45
<i>Cabernet Franc, Merlot, France</i>	
Rosé	
Blush "Principato"	5 / 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

BUBBLES

Corte Calli Prosecco frizzante	6/ 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
Oban (14 jaar oud)	9
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
Havana Club Rum	6
Tequila Patron	8
Limoncello	4, 50
Jägermeister	4, 50
Oude Jenever	4, 50
Jonge Jenever	4

BIER VAN DE TAP

Hertog Jan Pilsener	0,25 / 0,45	4, 00 / 7, 50
Hertog Jan Weizener	0,25 / 0,45	4, 25 / 8, 00
Leffe Blonde	0,25 / 0,50	5, 50 / 8, 50
Leffe Bruin	0,25 / 0,50	5, 50 / 8, 50
Trippel Karmeliet	0,25	5, 50
Jopen Mooie Nel IPA	0,25	5, 50

BIER OP DE FLES

Hertog Jan 0.0%	4
Bud 0,33	5
Corona	6
Duvel	6
La Chouffe	6

KOFFIE & THEE

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

Al onze koffie is 100% Rainforest Alliance gecertificeerd

FRISDRANK

Pepsi, 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.



MENU

Van 17:00 tot 22:00 uur

Knapperige salade met gegrilde hoen 14
Knapperige little gem salade, Old Amsterdam kaas, een gepocheerd scharrel ei, knoflook croutons en karnemelk dressing.

Double Dutch burger op een brioche bol geserveerd met ambachtelijke frieten 'uit Zuyd' 19

Dit zachte, malse en smaakvolle vlees is perfect voor hamburgers. De luchtige brioche bol past perfect bij de verse tomatenchutney.

- Extra bacon (+ € 1,-)

- Ei (+ € 1,-)

- Gerijpte Beemster kaas (+ € 1,50)

Linguine met bospaddenstoelen, ui en peterselie (vegan) 16

Gebakken kastanje champignons, bospaddenstoelen, ui, peterselie en knoflook. Op smaak gebracht met vegan mozzarella kaas.

Pasta Bolognese 16
Origineel recept

Pasta Carbonara 16
Origineel recept

PIZZA DONNA ITALIA

Pizza Margherita 16

Pizza Peperoni 16

Pizza Quattro Formaggi 16

Pizza Hawaiana 16

NAGERECHTEN

Van 17:00 tot 22:30 uur

Chocolade mousse van een cumble van Oreo koekjes 8

Dit dessert is een geweldige combinatie tussen de rijke smaak van donkere chocolade, zoete Oreo koekjes en een siroop van munt.

Fruitsalade met een bolletje ijs 6

KINDER MENU

(voor kinderen tot 12 jaar)

Tomatensoep 5

Rauwe ham met meloen 5

Spaghetti bolognaise 10

Pizza Margarita 10

Cheese Burger 10
Geserveerd met friet en salade

Kip nuggets 14
Geserveerd met friet en salade

Verse fruit salade 4

BIJGERECHTEN

Groene salade met huisgemaakte dressing 4

Groente van het seizoen 4

Ambachtelijke friet "uit Zuyd" 5

Aardappelgratin 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 smaakvol met een ronde en een beetje grassige smaak die heel toegankelijk is.

PICK-UP RESTAURANT

Van 17:00 tot 22:00 uur

Bel nummer 1643

Of bel +31 20 431 36 43

haal uw bestelling op en geniet ervan in uw kamer.

STACH

STACH Food 24/7

Smaakvolle en gezonde snacks, sandwiches en lokale drankjes zijn op elk moment van de dag beschikbaar in onze zelfservice STACH winkel op de begane grond.

VOOR BIJ DE BORREL

The Butcher shop 9

Lokaal geproduceerde varkensworst van Brand en Levi (80 gr)

Geserveerd met cornichons en zuurdesembrood

Bittergarnituur

Assortiment van gefrituurde hapjes van vlees, vis en vegetarisch geserveerd met bijpassende dip.

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.