



## WINES

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

## APERITIEF

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

## BUBBLES

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

## GIN &amp; TONIC

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

## WHISKEYS

<b>Lagavulin (16 jaar oud)</b>	12
<b>Oban (14 jaar oud)</b>	9
<b>Jonnie Walker black label</b>	8
<b>Chivas Regal</b>	8
<b>Jameson Irish</b>	6
<b>J&amp;B</b>	6
<b>Jack Daniel's</b>	7
<i>35ml alcohol per glas</i>	

## GEDESTILEERDE DRANKEN

<b>Grey Goose Vodka</b>	8
<b>42 below</b>	6
<b>Ketel One Vodka</b>	6
<b>Captain Morgan Spiced</b>	6
<b>Havana Club Rum</b>	6
<b>Tequila Patron</b>	8
<b>Limoncello</b>	4, 50
<b>Jägermeister</b>	4, 50
<b>Oude Jenever</b>	4, 50
<b>Jonge Jenever</b>	4

## BIER VAN DE TAP

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

## BIER OP DE FLES

<b>Hertog Jan 0.0%</b>	4
<b>Bud 0,33</b>	5
<b>Corona</b>	6
<b>Duvel</b>	6
<b>La Chouffe</b>	6

## KOFFIE &amp; THEE

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

*Al onze koffie is 100% Rainforest Alliance gecertificeerd*

## FRISDRANK

<b>Pepsi, Pepsi Max</b>	3, 20
<b>Sisi orange</b>	3, 20
<b>7up</b>	3, 20
<b>Cassis</b>	3, 20
<b>Ice tea lemon, Ice tea green</b>	3, 20
<b>Ginger ale</b>	3, 20
<b>Bitter lemon</b>	3, 20
<b>Indian tonic</b>	3, 20
<b>Spa blauw, Spa rood 0,25</b>	2, 90
<b>Spa blauw, Spa rood 1 L</b>	6, 25

## SAPPEN

<b>Verse jus d'orange</b>	4, 75
<b>Appelsap</b>	3, 40
<b>Perensap</b>	3, 40
<b>Tomaten sap</b>	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

Van 11:30 tot 16:30 uur in ons restaurant  
Van 16:30 tot 22:00 Room Service

- Salade met gerookte zalm en garnalen** 14  
Dunne plakjes gerookte zalm, gebakken garnalen met een limoen dressing op een groene salade. Dit combineert perfect met de frisheid van groene appel en kruiden.
- Knapperige salade met gegrilde hoen** 14  
Knapperige little gem salade, Old Amsterdam kaas, een gepocheerd scharrel ei, knoflook croutons en karnemelk dressing.
- Vijf tomaten salade met feta (vegan)** 13  
Deze tomatensalade heeft eerlijke ingrediënten die een winnende combinatie zijn, zo verfrissend en smaakvol! Onze salade wordt gecompimenteerd met een crumble van vegan fetakaas met pesto en groene olijven tapenade.
- Kruidige tomaten soep** 9  
Geserveerd met een 'vadouvan' groente melange voor een kruidige kerrie smaak.

## PIZZA DONNA ITALIA

- Pizza Margherita** 16
- Pizza Peperoni** 16
- Pizza Quattro Formaggi** 16
- Pizza Hawaiana** 16

## KINDER MENU

(voor kinderen tot 12 jaar)

- Tomatensoep** 5
- Rauwe ham met meloen** 5
- Spaghetti bolognese** 10
- Pizza Margarita** 10
- Cheese Burger** 10  
Geserveerd met friet en salade
- Kip nuggets** 14  
Geserveerd met friet en salade
- Verse fruit salade** 4

[Maak uw online reservering nu](#)

Of bel +31 20 431 36 43

## HOOFDGERECHTEN

Van 11:30 tot 16:30 uur in ons restaurant  
Van 16:30 tot 22:00 Room Service

- Geroosterde scharrelhoen supreme met een jus van 1001 nacht** 23  
Een klassieker die niet mag ontbreken. De volle smaken van de scharrelhoen in combinatie met de kruidigheid en aroma's van onze jus maken dit gerecht zeer speciaal. Geserveerd met aardappelgratin en seizoensgroenten.
- 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 )

- Rib eye steak 250gr** 32  
Een malse rib steak geserveerd met groene pepersaus, seizoensgroenten en aardappelgratin.

- Zalm filet** 23  
Op de huid gegrilde zalm filet. Deze serveren wij met aardappelgratin, seizoensgroenten en eigentijdse buerre blanc saus met een hint van zeewier.

- Linguine met bospaddenstoelen, ui en peterselie (vegan)** 16  
Gebakken kastanje champignons, bospaddenstoelen, ui, peterselie en knoflook. Op smaak gebracht met vegan mozzarella kaas.

## 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.*

## NAGERECHTEN

Van 11:30 tot 16:30 uur in ons restaurant  
Van 16:30 tot 22:00 Room Service

- 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.
- Crème brûlée met bosvruchten** 8  
De klassieke bereiding met een moderne twist. De bosvruchten geven een rijke smaak aan dit romige dessert. Geserveerd met honing yoghurt ijs
- Vanille, chocolade en aardbeien ijs** 2  
(per bol)

## Room Service

Bel 1643 of 020 431 36 43

Verander uw kamer in een privérestaurant! Bel ons, wij brengen uw gerecht naar uw kamer en U kunt ontspannen genieten.

## 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.