



The
COLLEGE

DINNER



WELKOM BIJ RESTAURANT THE COLLEGE!

De naam van het restaurant is niet zomaar gekozen. Het gemoderniseerde restaurant bestond vroeger uit een combinatie van drie verschillende Frans lokalen. In deze ruimtes zijn talloze studenten u voor gegaan. Het pand waar u zich momenteel in bevindt is gebouwd in 1908 en was onderdeel van een Katholieke hoge school. Duizenden studenten zijn in de periode van 1910-1980 opgeleid tot de personen die ze nu zijn. De trappenhuisen, compleet in originele staat, zijn voor talloze oude studenten een terugreis in het verleden. Dit oude schoolgebouw is compleet omgebouwd en gerenoveerd naar een luxe hotel met in totaal negentig kamers met verschillende faciliteiten zoals een fitness, bar, restaurant en vergaderruimtes.

Ons keukenteam bereidt internationale gerechten met een moderne twist. Op deze manier zorgen zij voor een unieke beleving op het smakenpalet. Toegankelijk voor de zakelijke eter of voor gasten die meerdere gangen willen dineren. Voor iedere wens staat ons keuken team voor u klaar.

De rijke historie van het pand maakt de "diner experience" nét een stukje specialer. Namens het team van DoubleTree Sittard wensen we u een prettige en smaakvolle avond.

**MOCHT U SPECIALE WENSEN OF ALLERGIEËN
HEBBEN KUNT U DIT TEN ALLE TIJDEN MEDEDELEN
AAN HET BEDIENEND PERSONEEL.**

WELCOME TO RESTAURANT THE COLLEGE!

The name of the restaurant was not chosen randomly. The modernized restaurant used to consist of a combination of three different French classrooms. Countless students have preceded you in these areas. The building you are currently in was built in 1908 and was part of a Catholic high school. Thousands of students were trained in the period from 1910-1980 to become the people they are today. The stairwells, completely in their original state, are a journey back into the past for many old students. This old school building has been completely converted and renovated into a luxury hotel with a total of ninety rooms with various facilities such as fitness, bar, restaurant and meeting rooms.

Our kitchen team prepares traditional International dishes with a modern twist. In this way, they provide a unique experience on the taste palette. Accessible for business guests or for guests who want to dine on several courses.

Our kitchen team is at your service for every wish.

The rich history of the building makes the "dinner experience" just that little bit more special. On behalf of the DoubleTree Sittard team, we wish you a pleasant and tasteful evening.

**IF YOU HAVE SPECIAL WISHES OR ALLERGIES, YOU
CAN ALWAYS INFORM THE SERVICE STAFF.**



APERITIEF | APERITIF

CAVA	7.75
Begin de avond met een glaasje bubbels <i>Start the evening with a glass of bubbles.</i>	
BISCO GIN	13.50
Onze eigen Gin. Speciaal gemaakt voor Doubletree by Hilton Sittard. <i>Our own Gin. Specially made for Doubletree by Hilton Sittard.</i>	
BUBBLING BISCO GIN	12.50
Cocktail aperitief met onze eigen gin, ginger ale en cava. <i>Cocktail aperitif with our own gin, ginger ale and cava.</i>	

BROODPLANKJES | BREAD PLATTER

BROOD MET BOTER & PESTO	6.50
Bread with butter & pesto	
BROOD MET OLIJVEN & TAPENADES	7.50
Bread with olives & tapenades	
BROOD MET CHARCUTERIE & TAPENADES	12.50
Bread with charcuterie & tapenades	

CHEF'S MENU

Ons keukenteam bereidt internationale gerechten met een moderne twist. Op deze manier zorgen zij voor een unieke beleving op het smakenpalet. Laat u verrassen door hun culinaire specialiteiten met ons Chef's Menu.

Our kitchen team composes international dishes with a modern twist. In this way, they create a unique experience on the taste palette. Let us surprise you with their culinary delights by this Chef's Menu.

3 GANGEN CHEF'S MENU	42.50
3 course chef's menu	
4 GANGEN CHEF'S MENU	48.50
4 course chef's menu	
5 GANGEN CHEF'S MENU	54.50
5 course chef's menu	



VOORGERECHTEN | STARTERS

SOUP OF THE DAY ♦ Soep van de dag	9.50
BEEF CARPACCIO Carpaccio van rundvlees truffel crème rucola pijnboompitten Parmezaanse kaas <i>Beef carpaccio truffle cream arugula pine nuts Parmesan cheese</i>	14.50
GRILLED EGGPLANT & BURRATA Gegrilde aubergine burrata pesto zongedroogde tomaat kruiden salade <i>Grilled eggplant burrata pesto sundried tomato herb salad</i>	14.50
BEETROOT TARTARE ♦ Rode biet geitenkaas gemengde sla balsamico siroop <i>Beetroot goat's cheese mixed leaves balsamic sirup</i>	13.50
STEAK TARTARE Rundvleestartaar suikersla zoetzure groenten kwartelei crouton <i>Beef tartare little gem pickled vegetables quail egg croutons</i>	15.50
CELERIAC CARPACCIO ♦♦ Knolselderij gemengde salade zoetzure groenten kervel mayonaise crouton <i>Celeriac mixed leaves pickled vegetables chervil mayonnaise croutons</i>	15.50
BISQUE Schaaldierensoep Hollandse garnalen kokos crostini <i>Shellfish soup Dutch shrimps coconut crostini</i>	13.50

VOOR ONS KINDERMENU, VRAAG ONS BEDIENEND PERSONEEL.
FOR THE CHILDREN'S MENU, ASK OUR SERVICE STAFF.



HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

PASTA SCAMPI 22.50

Linguine pasta | scampi | paprika | room | Parmezaanse kaas
Linguine pasta | scampi | bell pepper | cream | Parmesan cheese

PASTA TRUFFLE ♦ 22.50

Tagliatelle pasta | truffelroomsaus | gebakken paddenstoelen | Parmezaanse kaas
Tagliatelle pasta | truffle cream sauce | fried mushrooms | Parmesan cheese

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO ♦ 23.50

Risotto | flespompoe | Brabants Blauw | rucola | walnoot
Risotto | butternut squash | Brabants Blauw | rucola | walnut

VICTORIA BASS 23.50

Victoria baars | kikkererwten | tomaat | prei | 5 flavour vinaigrette
Victoria bass | chickpeas | tomato | leeks | 5 flavour vinaigrette

BAVETTE 23.50

Bavette | groene salade
Bavette | green salad

STEAK TARTARE 20.50

Rundvlees tartaar | suikersla | zoet-zure groente | kwartel ei | crouton
Beef tartare | little gem | pickled vegetables | quail egg | crouton

DISH OF THE DAY 21.50

Vraag het bedienend personeel voor het gerecht van de dag.
Ask the serving staff for the dish of the day.

SAUZEN | SAUCES

Hollandaise / bearnaise sauce	2.00
Pepper sauce	2.00
Red wine sauce	2.00
Creamy mushroom sauce	2.00
Mayonnaise	0.50
Ketchup	0.50
Curry	0.50
Apple sauce	0.50



BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

TEXAS COLESLAW ♦♦	3.50
Rode kool wortel rode ui <i>Red cabbage carrot red onion</i>	
BABY CORN & BROCCOLI ♦♦	4.00
Baby maïs broccoli citroengras chili <i>Baby corn / broccoli / lemongrass / chilli</i>	
SKIN ON FRIES ♦♦	4.00
Frieten met schil	
NEW POTATOES ♦♦	4.00
Krielaardappelen	
GREEN SALAD ♦♦	3.50
Groene salade	

NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE	8.50
Vanille roomijs warme chocolade saus oreo kruimel <i>Vanilla ice cream warm chocolate sauce oreo crumble</i>	
BOKKENPOOTJES TAART	8.50
Bokkenpootjes advocaat vanille roomijs <i>Bokkenpootjes / advocaat / vanilla ice cream</i>	
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE	9.50
Cheesecake bastogne chocolade tuille rood fruit <i>Cheesecake / bastogne / chocolate tuille / red fruits</i>	
CHEESE BOARD	14.50
4 soorten kaas kletzenbrood kweeper chutney appelstroop <i>4 types of cheese fig and nut bread quince chutney apple syrup</i>	
MANGO & LEMONGRASS YOGHURT	9.50
Mango Citroengras yoghurt parfait limoen <i>Mango / lemongrass yoghurt parfait / lime</i>	



WIJNEN | WINES

WITTE WIJN | WHITE WINE

Bisou d'Or Sauvignon Blanc	6.75 / 32.50
Sutton Hill Chardonnay	6.75 / 32.50

RODE WIJN | RED WINE

Campo di Marzo Negromaro	6.75 / 32.50
Sutton Hill Shiraz	6.75 / 32.50

ROSÉ WIJN | ROSÉ WINE

Colori d'Italia Primitivo & Sangiovese	6.75 / 32.50
--	--------------

ZOETE WITTE WIJN | SWEET WHITE WINE

Freude Niersteier Riesling	6.75 / 32.50
----------------------------	--------------

MOUSSERENDE WIJN | SPARKLING WINE

Cornaro Prosecco	7.75 / 50.00
MVSA Cava Brut 0,75 cl.	8.50 / 40.00
MVSA Cava Semi Sec 0,75 cl.	8.50 / 40.00
Champagne Castelnau Brut	85.00

BIEREN | BEERS

BIEREN OP DE TAP | DRAFT BEERS

Hertog Jan Pils 25 cl	4.00
Hertog Jan Sjoes / Halfom 25 cl	4.00
Leffe Blond 33 cl	6.50
Tripel Karmeliet	6.50
Seizoensbier Seasonal beer	5.50

BIEREN OP FLES | BOTTLED BEERS

Leffe bruin 6.5%	5.50
Hertog Jan Grand Prestige 10%	6.25
Hoegaarden Radler 2%	5.00
Liefmans Fruitesse 3.8%	5.50
Corona 4.5%	6.00

NON-ALCOHOLISCHE BIEREN | NON-ALCOHOLIC BEERS

Jupiler 0.0%	4.00
Leffe blond 0.0%	6.50
Hoegaarden Radler 0.0%	4.00



LIKEUREN | LIQUORS

Amaretto	6.25
Baileys	6.25
Campari	6.25
Cointreau	6.25
Drambuie	7.25
Grand marnier	7.95
Licor 43	7.95
Limoncello	6.95
Ricard	6.95
Sambuca	6.25
Southern comfort	6.25
Tia maria	6.25

GEDISTILLEERDE DRANKEN | DISTILLED DRINKS

Absolut Vodka	6.50
Bacardi Carta Blanca	6.00
Bacardi Anejo Cuatro	7.50
Tiscaz Tequila Blanca	7.50
Els La Vera	5.25
Jägermeister	5.25
Jonge Jenever	5.25
Oude Jenever	5.75

SPECIALE KOFFIES | SPECIAL COFFEES

Italiaanse koffie met Amaretto <i>Italian coffee with Amaretto</i>	12.50
Ierse koffie met Jameson Irish Whiskey <i>Irish coffee with Jameson Irish Whiskey</i>	12.50
Spaanse koffie met licor 43 <i>Spanish coffee with Licor 43</i>	12.50
Franse koffie met Grand Marnier <i>French coffee with Grand Marnier</i>	12.50
Limburgse koffie met Els la vera <i>Limburgian coffee with Els La Vera</i>	12.50

IJS KOFFIES | ICE COFFEES

Ijs koffie <i>Ice coffee</i>	6.50
Chai ijs koffie <i>Chai ice coffee</i>	7.50
Crazy caramel ijs koffie <i>Crazy caramel ice coffee</i>	7.50
Funky v anilla ijs koffie <i>Funky vanilla ice coffee</i>	7.50
Hazy hazelnut ijs koffie <i>Hazy hazelnut ice coffee</i>	7.50
Cool Chocolate ijs koffie <i>Cool chocolate ice coffee</i>	7.50



PORT, SHERRY, VERMOUTH

Fine White Port	5.50
Fine Ruby Port	5.50
10 years Tawny	6.00
Martini Bianco	5.25
Martini Rosso	5.25
Sherry Fino	4.25
Sherry Medium	4.00

WHISKEY

Ballantines Scotch Whiskey Finest	7.50
Chivas Regal Scotch Whiskey 12 years	8.75
Glennfiddich 12 years	11.00
Highland Park 12 years	11.00
Jack Daniels Whiskey	8.25
Jameson Irish Whiskey	7.50
Laphroaig Scotch Whiskey	11.00
Talisker 10 years	11.00
Johnnie Walker Red Label	6.50
Johnnie Walker Black Label	8.50

BRANDY

Busnel Calvados Trois Lys	7.75
Grappa Superiore Julia	6.50
Grappa d'Oro Walcher	7.00
Hennessy VS Cognac	9.75
Janneau Armagnac VSOP	8.75
Courvoisier Cognac VS	9.00

SPRITZERS

Crodino Non-Alcoholic met Royal Club Tonic & sinaasappel <i>Crodino Non-Alcoholic with Royal Club Tonic & orange</i>	7.50
Martini Fiero met Royal Club Tonic & sinaasappel <i>Martini Fiero with Royal Club Tonic & orange</i>	8.75
Aperol met prosecco & sinaasappel <i>Aperol with prosecco & orange</i>	8.75
Villa Massa Limoncello met prosecco & citroen <i>Villa Massa Limoncello with prosecco & lemon</i>	8.75
St. Germain vierbloesemlikeur met prosecco en munt <i>St. Germain elderflower liquor with prosecco and mint</i>	9.95



GIN & TONIC

SIGNATURE GIN & TONIC

14.50

Onze signature cocktail geïnspireerd door ons prachtige historische pand met een knipoog naar Frankrijk, met een bouquet van Amerikaans eiken, lavendel, steranijs en kardemom.

Our signature cocktail inspired by our beautiful building with a French touch and a bouquet of American oak, lavender, star anise and cardamom.

BOMBAY SAPPHIRE

14.50

Licht kruidig en verfrissende gin, geserveerd met Royal Club Tonic.

Slightly spicy and refreshing gin, served with Royal Club Tonic.

HENDRICK'S

15.50

Zachte en florale gin, geserveerd met Royal Club Tonic.

Soft and floral gin, served with Royal Club Tonic.

GORDON'S ALCOHOLVRIJ

12.50

Alcoholvrije gin, geserveerd met Royal Club Tonic.

Non-alcoholic gin, served with Royal Club Tonic.

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI

11.00

Absolut vodka, passoa en passievrucht.

Absolut vodka, passoa and passionfruit.

ESPRESSO MARTINI

11.00

Absolut vodka koffie en koffielikeur.

Absolut vodka, coffee and coffeeliqour..

APPEL MARTINI

11.00

Absolut vodka, apfelkorn en appelsap.

Absolut vodka, apfelkorn and apple juice.

SEX ON THE BEACH

12.50

Absolut vodka, Peachtree likeur, jus d'orange en cranberrysap.

Absolut vodka, Peachtree liqour, orange juice and cranberry juice.

MOJITO CLASSIC

12.50

Bacardi rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater, munt en ijs.

Bacardi rum,, lime juice, cane sugar, sparkling water, fresh mint and ice.

TEQUILA SUNRISE

12.50

Tequila, jus d'orange en grenadine.

Tequila, orange juice and grenadine.



ASPERGEMENU THE COLLEGE 2024

GEGRILDE GROENE ASPERGES | GEPOCHEERD EI | KRUIDENOLIE

GRILLED GREEN ASPARAGUS | POACHED EGG | HERB OIL

ASPERGESOEP | EIWIT | EIGEEL | PETERSELIE*

ASPARAGUS SOUP | EGG WHITE | EGG YOLK | PARSLEY*

ZALMFILET | KRIELTJES | ASPERGES | HOLLANDAISESAUS

SALMON FILLET | NEW POTATOES | ASPARAGUS | HOLLANDAISE SAUCE

OF

ASPERGES À LA FLAMANDE | HAM | KRIELTJES

ASPARAGUS À LA FLAMANDE | HAM | NEW POTATOES

OF

LAMSNEKFILET | ASPERGES | ROZEMARIJN AARDAPPELTAART | RODE WIJNSAUS

LAMB NECK FILLET | ASPARAGUS | ROSEMARY POTATO CAKE | RED WINE SAUCE

GEKARAMELISEERDE ASPERGES | AARDBEIEN | VANILLE IJS

CARAMELISED ASPARAGUS | STRAWBERRIES | VANILLA ICE CREAM

3 GANGEN VOOR €42,50

4 GANGEN VOOR €49,00



THANK YOU FOR YOUR VISIT AT RESTAURANT

The
COLLEGE

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA:



SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US
@RESTAURANTTHECOLLEGE

 @RESTAURANTTHECOLLEGE  RESTAURANTTHECOLLEGE
