



The
COLLEGE

DINNER

Juni 2024



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>	

BROODPLANKJE | BREAD PLATTER

BROOD MET BOTER & PESTO	6.50
Bread with butter & pesto	
BROOD MET AIOLI	6.50
Bread with aioli	

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
POMODORI PAPRIKA SOUP ♦♦ Pomodori paprika <i>Pomodori bell pepper</i>	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
NIÇOISE SALAD THE COLLEGE STYLE Tonijn tartaar haricots verts krieltjes sla gekookt ei vinaigrette <i>Tuna tartare haricots verts new potato lettuce boiled egg vinaigrette</i>	12.50
BEEF TATAKI Beef lancress sesam zaadjes piccalilly teriyaki truffelsaus <i>Beef landcress sesame seeds piccalilli teriyaki truffle sauce</i>	13.50
COLORED BEET CARPACCIO ♦ Gekleurde bieten landcress aardbei-peper vinaigrette geitenkaas schaafsel walnoten <i>Colored beets landcress strawberry-pepper vinaigrette goat cheese shavings walnuts</i>	14.50
FREGOLA Scampi ui groene olie bergamot honing citroengras rucola <i>Scampi onion green oil bergamot honey lemongrass arugula</i>	11.50

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



HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

PASTA SCAMPI	22.50
Tagliatelle pasta scampi spinazie room <i>Tagliatelle pasta scampi spinach cream</i>	
PASTA VEGETARIAN ♦	20.50
Tagliatelle pasta zwarte olijven tomaat ui basilicum olie chili poeder <i>Tagliatelle pasta black olives tomato onion basil oil chili powder</i>	
SALMON	23.50
Zalm venkel groene asperges wortel gefrituurde gnocchi kervel mayonaise <i>Salmon fennel green asparagus carrot fried gnocchi chervil mayonaise</i>	
RED BASS	23.50
Roodbaars spitskool kerrie pastinaak beurre blanc saus <i>Redbass pointed cabbage curry parsnip beurre blanc sauce</i>	
BAVETTE	23.50
Bavette gemengde salade <i>Bavette mixed salad</i>	
TOMATO RISOTTO	21.50
Tomaat risotto buratta balsamico siroop rucola walnoten <i>Tomato risotto buratta balsamic syrup arugula walnuts</i>	
DISH OF THE DAY	21.50
Vraag het bedienend personeel voor het gerecht van de dag. <i>Ask the serving staff for the dish of the day.</i>	

SAUZEN | SAUCES

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



BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

SUMMER VEGETABLES ♦♦	4.00
Gemengde zomergroenten	
SKIN ON FRIES ♦♦	4.00
Frieten met schil	
NEW POTATOES ♦♦	4.00
Krielaardappelen	
GREEN SALAD ♦♦	3.50
Groene salade	
TAGLIATELLE AGLIO E OLIO ♦♦	4.00
Tagliatelle met olie en knoflook	

NAGERECHTEN | DESSERTS

PAVLOVA	8.50
Passievrucht mango amandel yoghurt ijs <i>Passion fruit mango almond yogurt ice cream</i>	
MINT IJSTAART	8.50
Mint ijstaart gemarineerde aardbeien <i>Mint ice cream cake marinated strawberries</i>	
BLONDIE	8.50
Gezouten caramel ijs caramel saus <i>Salted caramel ice cream caramel sauce</i>	
DAME BLANCHE	8.50
Vanille roomijs chocoladesaus slagroom <i>Vanilla ice cream chocolate sauce whipped cream</i>	
"BOKKENPOOTJES" PIE	8.50
Bokkenpootjes advocaat vanille roomijs <i>Bokkenpootjes eggnog vanilla ice cream</i>	
CHEESE PLATTER	14.50
3 soorten kaas kletzenbrood druiven walnoten vijgen chutney gedroogde abrikoos <i>3 types of cheese kletzenbrood grapes walnuts fig chutney dried apricot</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

Café de Paris	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

LOKAALBIEREN | LOCAL BEERS

Pretty Wodka infused abrikozen blond bier	6.25
The General Whiskey infused Irish coffee dubbel bier	6.25
Thorns White IPA Licht wit bier	6.25
Cauwe Weizen, troebel, blond tarwe bier	6.25

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.



THANK YOU FOR YOUR VISIT AT RESTAURANT

The
COLLEGE

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA:



SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US
@RESTAURANTTHECOLLEGE

 @RESTAURANTTHECOLLEGE  RESTAURANTTHECOLLEGE
