



# *The* COLLEGE

DINNER

April 2025



---

## 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 voorgedaan. Het pand waar u zich momenteel in bevindt is gebouwd in 1908 en was onderdeel van een Katholieke hogeschool. 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 keukenteam 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

---

<b>CAVA</b>	<b>7.75</b>
Begin de avond met een glaasje bubbels <i>Start the evening with a glass of bubbles.</i>	
<b>BISCO GIN</b>	<b>13.50</b>
Onze eigen Gin. Speciaal gemaakt voor Doubletree by Hilton Sittard. <i>Our own Gin. Specially made for Doubletree by Hilton Sittard.</i>	
<b>BUBBLING BISCO GIN</b>	<b>12.50</b>
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

---

<b>SPELT BROOD MET BOTER &amp; RODE PESTO</b>	<b>6.50</b>
Spelt bread with butter & red pesto	

---

## 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.*

<b>3 GANGEN CHEF'S MENU</b>	<b>42.50</b>
3 course chef's menu	
<b>4 GANGEN CHEF'S MENU</b>	<b>48.50</b>
4 course chef's menu	

---

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

---



## VOORGERECHTEN | STARTERS

### CARPACCIO 16.50

Carpaccio van rundvlees | rucola | Parmezaanse kaas | tomaat op olie | truffel mayonaise  
*Beef carpaccio | arugula | Parmesan cheese | tomato in oil | truffle mayonnaise*

### GEMARINEERDE ZALM 17.00

Gemarineerde zalm | limoen mayonaise | zoet/zure groente | gemengde sla  
*Marinated salmon | lime mayonnaise | sweet & sour vegetables | mixed salad*

### KNOLSELDERIJ CARPACCIO ♦♦ 16.50

Knolselderij carpaccio | kervel mayonaise | zoet/zure groente | rucola  
*Celeriac carpaccio | chervil mayonnaise | sweet & sour vegetables | arugula*

### PORTOBELLO ♦ 17.00

Geitenkaas | pesto | gemengde sla | groene olie  
*Goat cheese | pesto | mixed salad | green oil*

## SOEPEN | SOUPS

### POMODORI 9.50

Tomaten | groene olie | crostini  
*Tomatoes | green oil | crostini*

### COURGETTE 9.50

Chorizo | crostini  
*Chorizo | crostini*

## HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

### DOUBLETREE BURGER 19.50

Runderburger | brioche brood | little gem | tomaat | burger saus | friet  
*Beef burger | brioche bun | little gem | tomato | burger sauce | fries*

### VEGA BURGER ♦ 19.50

Vegetarische burger | brioche bun | little gem | tomaat | burger saus | friet  
*Vegetarian burger | brioche bun | little gem | tomato | burger sauce | fries*

### FISH & CHIPS ♦ 25.50

Heekfilet | remoulade | coleslaw | friet  
*Hake fillet | remoulade | coleslaw | fries*

### FLAT IRON STEAK 25.50

Rode wijn saus | seizoen groenten | friet  
*Red wine sauce | seasonal vegetables | fries*

### GEBAKKEN ZALM 25.50

Gebakken zalm | witte wijn saus | seizoen groenten | friet  
*Baked salmon | white wine sauce | seasonal vegetables | fries*



---

**GROENE GROENTE CURRY** 19.50  
Groene groente curry | gebakken uitjes | cashewnoten | rijst  
*Green vegetable curry | fried onions | cashew nuts | rice*

**HUISGEMAAKTE ZUURVLEES** 21.50  
Rundvlees | salade | friet  
*Beef stew | salad | fries*

## PASTA

---

**PASTA VEGA TAGLIATELLE** ♦ 19.50  
Zwarte olijven | ui | tomaat | basilicum  
*Black olives | onion | tomato | basil*

**PASTA BOLOGNESE TAGLIATELLE** 19.50  
Rundergehakt | tomaten | rucola | Parmezaanse kaas  
*Ground beef | tomatoes | arugula | Parmesan cheese*

## MAALTIJD SALADES | MEAL SALADS

---

**IRON STEAK SALADE** 23.50  
Iron steak | gemengde sla | zoet/zure groente | truffel mayonaise  
*Iron steak | mixed salad | sweet & sour vegetables | truffle mayonnaise*

**GEBAKKEN ZALM SALADE** 23.50  
Gebakken zalm | gemengde sla | zoet/zure groente | limoen mayonaise  
*Baked salmon | mixed salad | sweet & sour vegetables | lime mayonnaise*

**GEITENKAAS SALADE** ♦ 19.50  
Geitenkaas | gemengde sla | zoet/zure groente | honing  
*Goat cheese | mixed salad | sweet & sour vegetables | honey*

**WARME SEIZOEN GROENTE SALADE** ♦♦ 19.50  
Warme seizoen groenten | gemengde sla | zoet/zure groente | balsamico glaze  
*Warm seasonal vegetables | mixed salad | sweet & sour vegetables | balsamic glaze*

## PIZZA

---

**PIZZA MARGARITA** 15.00  
Tomaat | mozzarella | basilicum  
*Tomato | mozzarella | basil*

**PIZZA PEPERONI** 17.00  
Tomaat | mozzarella | peperoni  
*Tomato | mozzarella | pepperoni*

**PIZZA QUATTRO FORMAGGI** ♦ 18.00  
Provolone | grana padano | pecorino romano | mozzarella  
*Provolone | grana padano | pecorino romano | mozzarella*

---



## BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

<b>GEMENGDE SLA</b> ♦♦	4.50
Mixed salad	
<b>WARMЕ GROENTEN</b> ♦♦	4.50
Hot vegetables	
<b>RIJST</b> ♦♦	4.50
Rice	
<b>FRIET</b> ♦♦	4.50
Fries	
<b>BROOD (LOS BROODJE)</b> ♦♦	4.50
Bread (single bun)	

## SAUZEN | SAUCES

Mayonnaise	0.50
Ketchup	0.50
Curry	0.50
Mustard	0.50
Apple sauce	0.50

## NAGERECHTEN | DESSERTS

<b>DAME BLANCHE</b>	8.50
Vanille roomijs   chocolade saus   amandel schaafsel <i>Vanilla ice cream   chocolate sauce   sliced almonds</i>	
<b>PURE CHOCOLADE MOUSSE</b>	8.50
Pure chocolade mousse   gekarameliseerde ananas   kokos   meringue <i>Dark chocolate mousse   caramelized pineapple   coconut   meringue</i>	
<b>SCROPINO</b>	8.50
Citroen sorbet   vodka   prosecco <i>Lemon sorbet   vodka   prosecco</i>	
<b>KAASPLANK</b>	15.50
Kaasplank   Echte Limburger   Rotterdamsche Oude   Roquefort <i>Cheese platter   Echte Limburger   Rotterdamsche Oude   Roquefort</i>	



---

## HUISWIJNEN | HOUSEWINES

---

### WITTE WIJN | WHITE WINE

Mantra Lokah Organic Verdejo – Sauvignon Blanc 5.75 / 28.50  
Bisou d'Or Chardonnay 6.25 / 30.95

### RODE WIJN | RED WINE

Mantra Lokah Organic Tempranillo - Merlot 5.75 / 28.50  
Pasqua, colori di Italia Montepulciano d'Abruzzo DOC 6.25 / 30.95

### ROSÉ WIJN | ROSÉ WINE

Mantra Lokah Organic Garnacha - Monastrell 5.75 / 28.50  
Pasqua, Colori di Italia Rosato 6.25 / 30.95

### ZOETE WITTE WIJN | SWEET WHITE WINE

Freude Niersteier Riesling 5.75 / 28.50

---

## MOUSSERENDE WIJN | SPARKLING WINE

---

Café de Paris Blanc de Blancs Brut 7.00 / 45.50  
Cruz del Castillo, Vina Xalbador Cava Brut 8.50 / 50.00  
Champagne Dival Cotel Brut 85.00

---

## BIEREN | BEERS

---

### BIEREN OP DE TAP | DRAFT BEERS

Swinckels 25cl / 50cl 4.00 / 8.00  
Uiltje Bird of Prey IPA 6.00  
Weihestephaner 30cl / 50cl 5.25 / 8.50  
Cornet 30cl / 50cl 5.25 / 8.50  
La Trappe Dubbel 5.25

### BIEREN OP FLES | BOTTLED BEERS

La Trappe Witte Trappist 5.25  
La Trappe Blond 5.25  
La Trappe Tripel 6.00  
La Trappe Isid'or 6.50  
Bavaria Radler 2.0% 5.25  
Palm Cabalitto 6.00  
Fruitage Rodenbach 6.00

### NON-ALCOHOLISCHE BIEREN | NON-ALCOHOLIC BEERS

Bavaria Radler 0.0% 5.25  
Bavaria 0.0% 5.25  
La Trappe Nillis 0.0% 6.00  
Fruitage Rodenbach 0.0% 6.50

---



## LIKEUREN | LIQUORS

---

Amaretto	6.25
Baileys	6.25
Campari	6.25
Cointreau	6.25
Grand Marnier	7.95
Licor 43	7.95
Limoncello	6.95
Sambuca	6.25
Tia Maria	6.25
DoubleTree Likeur   <i>DoubleTree Liqueur</i>	5.95

## GEDISTILLEERDE DRANKEN | DISTILLED DRINKS

---

Bacardi Carta Blanca	6.00
Bacardi Reserva Ocho	7.00
Bacardi Spiced	6.25
Smirnoff Vodka 37,5%	6.00
42 Below Vodka	7.50
Grey Goose Vodka	7.00
Bombay Sapphire Gin 40%	5.50
Gin 1689	6.25
Gin 1689 Pink	6.25
Patron Silver	5.75
Patron Añejo	7.50
Jägermeister	5.25
Jonge Jenever	5.25

## 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 Tia Maria / Licor 43   <i>Spanish coffee with Tia Maria / Licor 43</i>	12.50
Franse koffie met Grand Marnier   <i>French coffee with Grand Marnier</i>	12.50
DoubleTree koffie met huislikeur   <i>DoubleTree coffee with houseliqueur</i>	11.95

---





---

## 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	5.25
Sherry Medium	5.25

## WHISKEY

---

Ballantine's Scotch Whiskey Finest	7.50
Chivas Regal Scotch Whiskey 12 years	8.75
Jack Daniels Whiskey	8.25
Jameson Irish Whiskey	7.50
Johnnie Walker Red Label	6.50
Johnnie Walker Black Label	8.50
Dewar's White Label	7.00
Dewar's 12 Years	9.00

## COGNAC / BRANDY

---

Busnel Calvados Trois Lys	7.75
Hennessy VS Cognac	9.75
Courvoisier Cognac VSOP	9.00

## SPRITZERS

---

### APEROL SPRITZ

Aperol met prosecco & sinaasappel <i>Aperol with prosecco &amp; orange</i>	8.75
---	------

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello met prosecco & citroen <i>Limoncello with prosecco &amp; lemon</i>	8.75
--	------

### WATERMELOEN SPRITZ

Red Bull Red Edition (watermelon) met prosecco & limoen <i>Red Bull Red Edition (watermelon) with prosecco &amp; lime</i>	8.75
--	------

---



---

## GIN & TONIC

---

Signature Gin & Tonic	14.50
1689 Gin & Tonic	15.50
Hendrick's Gin & Tonic	14.50
Truly 0.0% Gin & Tonic	12.50

## COCKTAILS

---

<b>MOJITO CLASSIC</b>	<b>12.50</b>
Bacardi Rum, limoensap, rietsuiker, bruiswater, munt en ijs <i>Bacardi Rum, lime juice, cane sugar, sparkling water, fresh mint and ice</i>	
<b>MARGARITA</b>	<b>12.50</b>
Tequila, Cointreau en limoensap <i>Tequila, Cointreau and lime juice</i>	
<b>MARTINI PASSION</b>	<b>11.00</b>
Vodka, Cava en passievrucht <i>Vodka, Cava and passionfruit</i>	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>12.50</b>
Vodka, koffie en koffielikeur <i>Vodka, coffee and coffeeliquor</i>	

## ALCOHOLVRIJE COCKTAILS | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

---

Virgin Mojito	9.50
Virgin Martini Passion	9.50

---



THANK YOU FOR YOUR VISIT AT RESTAURANT

*The*  
**COLLEGE**

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA:



SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US  
**@RESTAURANTTHECOLLEGE**

 @RESTAURANTTHECOLLEGE  RESTAURANTTHECOLLEGE

---