



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 voorgegaan. 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 trappenhuizen, 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

CAVA

7.75

Begin de avond met een glaasje bubbels
Start the evening with a glass of bubbles.

BISCO GIN

13.50

Onze eigen Gin. Speciaal gemaakt voor Doubletree by Hilton Sittard.
Our own Gin. Specially made for Doubletree by Hilton Sittard.

BUBBLING BISCO GIN

12.50

Cocktail aperitief met onze eigen gin, ginger ale en cava.
Cocktail aperitif with our own gin, ginger ale and cava.

BROODPLANKJES | BREAD PLATTER

SPELT BROOD MET BOTER & RODE PESTO

6.50

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.

3 GANGEN CHEF'S MENU

42.50

3 course chef's menu

4 GANGEN CHEF'S MENU

48.50

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

Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Tempranillo-Merlot

GEMARINEERDE ZALM

17.00

Gemarineerde zalm | limoen mayonaise | zoet/zure groente | gemengde sla

Marinated salmon | lime mayonnaise | sweet & sour vegetables | mixed salad

Drank suggestie | drink suggestion: Bisou d'Or Chardonnay

KNOLSELDERIJ CARPACCIO ♦♦

16.50

Knolselderij carpaccio | kervel mayonaise | zoet/zure groente | rucola

Celeriac carpaccio | chervil mayonnaise | sweet & sour vegetables | arugula

Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

PORTOBELLO ♦

17.00

Geitenkaas | pesto | gemengde sla | groene olie

Goat cheese | pesto | mixed salad | green oil

Drank suggestie | drink suggestion: Pasqua Rosato

SOEPEN | SOUPS

POMODORI

9.50

Tomaten | groene olie | crostini

Tomatoes | green oil | crostini

Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Tempranillo-Merlot

COURGETTE

9.50

Chorizo | crostini

Chorizo | crostini

Drank suggestie | drink suggestion: Bisou d'Or Chardonnay



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
Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Tempranillo-Merlot

VEGA BURGER ♦ 19.50

Vegetarische burger | brioche bun | little gem | tomaat | burger saus | friet
Vegetarian burger | brioche bun | little gem | tomato | burger sauce | fries
Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Garnacha-Monastrell

FISH & CHIPS ♦ 25.50

Heekfilet | remoulade | coleslaw | friet
Hake fillet | remoulade | coleslaw | fries
Drank suggestie | drink suggestion: Bisou d'Or Chardonn

FLAT IRON STEAK 25.50

Rode wijn saus | seizoen groenten | friet
Red wine sauce | seasonal vegetables | fries
Drank suggestie | drink suggestion: Pasqua Montepulciano d'Abruzzo

GEBAKKEN ZALM 25.50

Gebakken zalm | witte wijn saus | seizoen groenten | friet
Baked salmon | white wine sauce | seasonal vegetables | fries
Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

GROENE GROENTE CURRY 19.50

Groene groente curry | gebakken uitjes | cashewnoten | rijst
Green vegetable curry | fried onions | cashew nuts | rice
Drank suggestie | drink suggestion: Freude Niersteiner Riesling

HUISGEMAAKTE ZUURVLEES 21.50

Rundvlees | salade | friet
Beef stew | salad | fries
Drank suggestie | drink suggestion: Pasqua Montepulciano d'Abruzzo

PASTA

PASTA VEGA TAGLIATELLE ♦ 19.50

Zwarte olijven | ui | tomaat | basilicum
Black olives | onion | tomato | basil
Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Verdejo-Sauvignon Blanc

PASTA BOLOGNESE TAGLIATELLE 19.50

Rundergehakt | tomaten | rucola | Parmezaanse kaas
Ground beef | tomatoes | arugula | Parmesan cheese
Drank suggestie | drink suggestion: Mantra Lokah Organic Tempranillo-Merlot



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
Drank suggestie | drink suggestion: Pasqua Rosato

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

GEMENGDE SLA ♦♦	4.50
Mixed salad	
WARME GROENTEN ♦♦	4.50
Hot vegetables	
RIJST ♦♦	4.50
Rice	
FRIET ♦♦	4.50
Fries	
BROOD (LOS BROODJE) ♦♦	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

DAME BLANCHE	8.50
Vanille roomijs chocolade saus amandel schaafsel <i>Vanilla ice cream chocolate sauce sliced almonds</i> Drank suggestie drink suggestion: Freude Niersteiner Riesling	
PURE CHOCOLADE MOUSSE	8.50
Pure chocolade mousse gekarameliseerde ananas kokos meringue <i>Dark chocolate mousse caramelized pineapple coconut meringue</i> Drank suggestie drink suggestion: Fine Ruby Port	
SCROPINO	8.50
Citroen sorbet vodka prosecco <i>Lemon sorbet vodka prosecco</i> Drank suggestie drink suggestion: Café de Paris Brut	
KAASPLANK	15.50
Kaasplank Echte Limburger Rotterdamsche Oude Roquefort <i>Cheese platter Echte Limburger Rotterdamsche Oude Roquefort</i> Drank suggestie drink suggestion: 10 Years Tawny Port	



WARME DRANKEN | HOT BEVERAGES

Espresso	4.00
Koffie <i>Coffee</i>	4.00
Cappuccino	4.50
Dubbele Espresso <i>Doppio</i>	5.50
Koffie Verkeerd <i>Café au lait</i>	4.75
Latte Macchiato	4.75
Thee <i>Tea</i>	4.00
Verse Gember thee <i>Fresh ginger tea</i>	4.50
Verse Munt thee <i>Fresh mint tea</i>	4.50
Warme Chocomel <i>Hot chocolate</i>	4.00
Warme Chocomel met slagroom <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	4.50

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Mineraalwater plat 30cl / 75cl <i>Mineral water still 30cl / 75cl</i>	4.00 / 6.50
Mineraalwater bruisend 30cl / 75cl <i>Mineral water sparkling 30cl / 75cl</i>	4.00 / 6.50
Coca-Cola	4.00
Coca-Cola zero	4.00
Sprite	4.00
Fanta Orange	4.00
Fanta Cassis	4.00
Fuze Tea Sparkling	4.00
Fuze Tea Green tea	4.00
Rivella	4.00
Minute Maid Appelsap <i>Minute Maid Apple Juice</i>	4.00
Minute Maid Sinaasappelsap <i>Minute Maid Orange Juice</i>	4.00
Royal Bliss Bitter Lemon	4.00
Royal Bliss Ginger Ale	4.00
Royal Bliss Tonic	4.00
Chocomel <i>Chocolate Milk</i>	4.00
Red Bull Energy Drink	5.25
Red Bull Energy Drink Zero	5.25
Red Bull Red Edition (watermelon)	5.25



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 Liquor</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 houseliqur</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 & orange</i>	8.75
---	------

LIMONCELLO SPRITZ

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

WATERMELOEN SPRITZ

Red Bull Red Edition (watermelon) met prosecco & limoen <i>Red Bull Red Edition (watermelon) with prosecco & 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

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