



The COLLEGE

DINNER

Maart 2026



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 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.**

**VOOR ONS KINDERMENU, VRAAG ONS
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.**

**FOR THE CHILDREN'S MENU, ASK OUR
SERVICE STAFF.**



VOORGERECHTEN | STARTERS

BROODPLANKJE	6.50
3 mini broodjes zeezoutboter tapenade <i>3 mini rolls sea salt butter tapenade</i>	
RUNDERCARPACCIO	15.00
Rundercarpaccio truffelmayonaise pijnboompitten Parmezaanse kaas rucola <i>Beef carpaccio truffle mayonnaise pine nuts Parmesan cheese arugula</i>	
DADELSALADE MET GEFRITUURDE BRIE ♦	15.50
Gedroogde dadels brie zwarte olijven tomaat gemengde sla <i>Dried dates brie black olives tomato mixed lettuce</i>	
RUNDERLENDE	16.00
Runder entrecôte zongedroogde tomaten chimichurri rucola <i>Beef entrecôte sundried tomatoes chimichurri arugula</i>	
IN BIETEN GEMARINEERDE ZALM	17.50
In bieten gemarineerde zalm gemengde sla zoet/zure groenten <i>Salmon marinated in beetroot mixed lettuce sweet/sour vegetables</i>	
TONIJN TATAKI	19.50
Tonijn mango gemengde sla tomatencrumble <i>Tuna mango mixed lettuce tomato crumble</i>	

SOEPEN | SOUPS

POMODORI ♦	9.50
Tomaten groene olie <i>Tomatoes green oil</i>	
TOM KHA KAI	9.50
Kip gember kokos limoenblad <i>Chicken ginger coconut lime leaf</i>	

AL ONZE SOEPEN WORDEN GESERVEERD MET BROOD EN BOTER.

ALL OUR SOUPS ARE SERVED WITH BREAD AND BUTTER.



HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

BISCO BURGER	19.50
Runderburger brioche broodje kaas tomaat little gem frietjes <i>Beef burger brioche bun cheese tomato little gem fries</i> *Ook verkrijgbaar met spek +0,50 / also available with bacon +0,50	
KIPSATÉ	21.50
Saté saus atjar <i>Satay sauce atjar</i>	
FISH & CHIPS	21.50
Heekfilet in beslag koolsla frietjes <i>Battered hake fillet coleslaw fries</i>	
HUISGEMAAKT ZUURVLEES	25.00
Rundvlees salade frietjes <i>Beef stew salad fries</i>	
ZALM 170G	25.50
Wittewijnsaus seizoensgroenten <i>White wine sauce seasonal vegetables</i>	
DIAMANTHAAS 180G	28.00
Diamanthaas pepersaus seizoensgroenten <i>Chuck tender pepper sauce seasonal vegetables</i>	
SPARERIBS	28.00
Langzaam gegaarde spareribs koolsla <i>Slow-cooked spare ribs coleslaw</i>	

BIJ ONZE HOOFDGERECHTEN HEEFT U DE KEUZE UIT FRIETJES, AARDAPPELGRATIN OF AARDAPPELPARTJES.
WITH OUR MAIN COURSES, YOU CAN CHOOSE BETWEEN FRENCH FRIES, POTATO GRATIN OR POTATO WEDGES.



PASTA

PASTA VEGA ♦

19.50

Zwarte olijven | tagliatelle | ui | tomaat | basilicum
Black olives | tagliatelle | onion | tomato | basil

PASTA BOLOGNESE

19.50

Rundergehakt | tagliatelle | tomaten | Parmezaanse kaas
Ground beef | tagliatelle | tomatoes | Parmesan cheese

PASTA SCAMPI

19.50

Scampi | tagliatelle | spinazie | Boursin | rucola
Scampi | tagliatelle | spinach | Boursin | arugula

MAALTIJDSALADES

CAESAR SALAD

19.50

Kip | little gem | ei | spek* | croutons | Parmezaanse kaas
Chicken | little gem | egg | bacon | croutons | Parmesan cheese*
*Ook verkrijgbaar zonder spek / also available without bacon

SALADE BRIE ♦

19.50

Brie | honing | walnoten | gemengde sla
Brie | honey | walnuts | mixed lettuce

SALADE NIÇOISE

21.50

Tonijn | roseval aardappeltjes | haricots verts | ei
Tuna | roseval potatoes | haricots verts | egg



NAGERECHTEN | DESSERTS

DAME BLANCHE	8.50
Vanille roomijs chocoladesaus amandelschaafsel <i>Vanilla ice cream chocolate sauce sliced almonds</i>	
CRÈME BRÛLÉE	8.50
Vanille roomijs slagroom <i>Vanilla ice cream whipped cream</i>	
PANNACOTTA MET MANDARIJN	9.50
Mandarijnensiroop Griekse yoghurt speculaas crumble <i>Tangerinesyrup Greek yogurt speculaas crumble</i>	
FRAMBOZEN CHEESECAKE	9.50
Rood fruit Bastogne bodem slagroom <i>Red fruit Bastogne base whipped cream</i>	

BIJGERECHTEN | SIDE DISHES

BROOD (3 MINI BROODJES) ♦	4.00
Bread (3 mini buns)	
GEMENGDE SLA ♦♦	4.50
Mixed salad	
WARME GROENTEN ♦♦	4.50
Hot vegetables	
FRIET ♦	4.50
Fries	

SAUZEN | SAUCES

Mayonaise <i>Mayonnaise</i>	0.50
Ketchup <i>Ketchup</i>	0.50
Curry <i>Curry</i>	0.50
Mosterd <i>Mustard</i>	0.50
Appelmoes <i>Apple sauce</i>	0.50



THANK YOU FOR YOUR VISIT AT RESTAURANT

The
COLLEGE

FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA:



SHARE YOUR FOOD EXPERIENCE WITH US
@RESTAURANTTHECOLLEGE

 @RESTAURANTTHECOLLEGE  RESTAURANTTHECOLLEGE
