



## STARTERS

<b>Salade met gerookte zalm en gegrilde garnalen</b> <i>Smoked salmon and shrimp salad</i> Dunne plakjes gerookte zalm, gebakken garnalen met een limoen dressing op een groene salade. <i>Thin slices of delicate smoked salmon with sautéed shrimps on lime-dressed Little Gem salad.</i>	15
<b>Knapperige salade met gegrilde hoen</b> <i>Crispy salad with grilled chicken</i> Knapperige Little Gem salade, Old Amsterdam kaas, een gepocheerd scharrel ei, knoflook croutons en karnemelk dressing. <i>Crunchy Little Gem lettuce, Old Amsterdam cheese, garlic croutons and creamy buttermilk dressing.</i>	15
<b>Vijf tomatensalade met Feta V</b> <i>Five tomatoes salad with Feta V</i> De salade wordt geserveerd met een crumble van fetakaas met pesto en olijven tapenade. <i>The salad is topped with a crumble feta cheese and dressed with pesto and olive tapenade.</i>	14
<b>Kruidige tomatensoep V</b> <i>Tomato soup V</i> Geserveerd met brunoise groenten gekruid met vadouvan voor een kruidige kerrie smaak. <i>Served with brunoise vegetables seasoned with vadouvan for a spicy curry taste.</i>	9
<b>Nederlands plankje</b> <i>Dutch assortment platter</i> Selectie van Old Amsterdam, worst van Brand&Levi, geserveerd met Amsterdams zuur en olijven. <i>Selection of Old Amsterdam cheese, Brand&amp;Levie sausage. Served with Amsterdam pickles and olives.</i>	15

## PIZZA DONNA ITALIA

<b>Pizza Quattro Formaggi</b> Pizza met tomatensaus en 4 verschillende kazen <i>Pizza with tomato sauce and 4 different cheeses</i>	18
<b>Pizza Peperoni</b> Pizza met tomatensaus, peperoni, chilipepers en Parmezaanse kaas <i>Pizza with tomato sauce, Pepperoni, chili peppers and parmesan cheese</i>	17
<b>Pizza Hawaiana</b> Pizza met tomatensaus, ananas, ham en mozzarella <i>Pizza with tomato sauce, pineapple, ham and parmesan cheese</i>	17
<b>Pizza Margherita V</b> Pizza met tomatensaus en mozzarella <i>Pizza with tomato sauce and parmesan cheese</i>	16

**Wij gebruiken gecertificeerd Double Dutch beef**

Double Dutch Beef scoort hoog op het gebied van duurzaamheid. Het vlees is afkomstig van melkkoeien. Het vlees is heel mals en smaakvol.

**We use certified Double Dutch beef**

Double Dutch Beef scores high in terms of sustainability, with meat from cows that originally gave milk. The meat is deliciously tender and juicy with a round, somewhat grassy and very accessible flavor

We handle your food allergy or food intolerance very carefully.  
Although cross-contamination of allergens in our kitchen is not 100% excluded



## BIG PLATES

<b>Rib eye 250gr</b> Een malse rib steak geserveerd met een pepersaus, seizoen groenten en aardappelgratin. <i>A premium cut from the ribs, served with a creamy pepper sauce, seasonal vegetables and potato gratin.</i>	34									
<b>Scharrelhoen met een jus van 1001 nacht</b> <i>Free-range fowl with a 1001 night gravy</i> Geroosterde scharrelhoen met de een jus gemaakt met 1001 nacht kruiden. Geserveerd met aardappelgratin en seizoen groenten. <i>Roasted free-range fowl with a gravy made with 1001 night herbs. Served with potato gratin and seasonal vegetables.</i>	25									
<b>Op de huid gebakken zalm filet</b> <i>Salmon fillet baked on the skin</i> Op de huid gegrilde zalm filet. Geserveerd met aardappelgratin, seizoen groenten en moderne buerre blanc saus met een hint van zeewier. <i>Grilled skin side down to ensure that the fish is juicy inside while crispy on the outside. We serve our supreme with potato gratin and classic "beurre blanc" sauce.</i>	25									
<b>Double Dutch burger op een brioche bol geserveerd met ambachtelijke frieten 'uit Zuyd'</b> <i>Double Dutch burger served on a brioche bun with artisan fries "Uit Zuyd"</i> Mals Nederlandse runderburger op een luchtige brioche bol met verse tomatenchutney; <i>Tender Dutch beef burger on an airy brioche bun with fresh tomato chutney;</i>	20									
<table> <tr> <td>Beemster kaas</td> <td>cheese</td> <td>1, 50</td> </tr> <tr> <td>bacon</td> <td>bacon</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Gebakken ei</td> <td>Fried egg</td> <td>1, 50</td> </tr> </table>	Beemster kaas	cheese	1, 50	bacon	bacon	1	Gebakken ei	Fried egg	1, 50	
Beemster kaas	cheese	1, 50								
bacon	bacon	1								
Gebakken ei	Fried egg	1, 50								

<b>Linguine met bospaddenstoelen, ui en peterselie V</b> <i>Linguine with mushroom, onion and parsley V</i> Gebakken kastanjechampignons, bospaddenstoelen, ui, mozzarella, peterselie en knoflook <i>Fried chestnut mushrooms, wild mushrooms, onion, mozzarella, parsley and garlic</i>	17
--	----

## SIDE DISH

<b>Ambachtelijke friet "Uit Zuyd"</b>	<i>Artisan fries "Uit Zuyd"</i>	5
<b>Groene salade met huisgemaakte dressing</b>	<i>Green salad with house dressing</i>	4
<b>Groente van het seizoen</b>	<i>Seasonal vegetables</i>	4
<b>Aardappelgratin</b>	<i>Potato gratin "Dauphinois"</i>	5

## DESERTS

<b>Chocolademousse met een Oreo crumble</b> <i>Chocolate mousse with an Oreo crumble</i>	8	
<b>Crème brûlée met bosvruchten en yoghurt sorbet</b> <i>Crème brûlée with forest fruits and yoghurt ice cream</i>	8	
<b>Vanille-, chocolade- en aardbeienijs</b>	per bol	2
Slagroom	1	
<b>Vanilla, chocolate &amp; strawberry ice cream</b>	per scoop	2
Whipped cream	1	

V = Optie om vegan te bestellen  
V= Option to make vegan



**Word ALL-member en profiteer van veel voordelen.  
Leden korting tot 10%, gratis upgrade en meer.**

**Become ALL member and enjoy exclusive benefits.  
Members discounts of up to 10%, upgrades and more.**



# MENU



**NOVOTEL**