

SALADS

€

QUINOA SALAD



10.5

Quinoa with sweet & sour vegetables, guacamole, crispy grains, smoked bellpepper and French dressing

Quinoa salade met zoetzure groentes, guacamole, krokante granen, gerookte paprika en Franse dressing

GOAT CHEESE SALAD



12.5

Goat cheese salad with mixed nuts, mesclun, beetroot, vegetable crisps and a French dressing
Geitenkaas salade met een notenmix, mesclun, bieten, groentechips en een Franse dressing

BEEF TERIYAKI SALAD

14.5

Beef with teriyaki dressing, Oriental salad, crispy onions and a sweet & sour
Runder bavette met teriyaki dressing, oosterse salade, knapperige uitjes en zoetzuur

CAESAR SALAD

14.5

An iconic salad with a great mix of Romaine lettuce, anchovies, croutons, red onion, a boiled egg and a hint of Parmesan
De klassieke Caesarsalade met een blend van Romeinse sla, ansjovis en croutons en afgemaakt met rode ui, gekookt eitje en Parmezaanse kaas

Upgrade your Caesar salad with:

- * Grilled chicken / *Gegrilde kip* 4.5
- * Smoked salmon / *Gerookte zalm* 6.5
- * Pan-fried prawns / *Gebakken gambas* 6.5

SOUPS

€

TOMATO SOUP



7

Classic crème of tomato soup
Trostomaten crèmesoep met basilicum en room

TOM KA HED SOUP



7

A creamy coconut soup with bean sprouts, spring onion, paksoy and red pepper
Een romige kokossoep met taugé, bosui, paksoi en rode peper

Upgrade your tom ka hed soup with:

- * Grilled chicken / *Gegrilde kip* 1.5
- * Pan-fried prawns / *Gebakken gambas* 2

COLD STARTERS

CARPACCIO

13.5

With truffle mayonnaise, old Amsterdam cheese, mixed nuts and seeds, rocket and crisp of bacon
Met truffelmayonaise, old Amsterdam, noten-pittenmix, rucola en krokant van spek

STEAK TARTAR

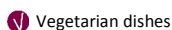
14.5

Made from ossenworst with crudité, truffle crème, mustard crumb and an Old Amsterdam biscuit
Gemaakt van ossenworst met crudité, truffel crème, mosterd kruim en een Old Amsterdam koekje

SEABASS TARTAR

14.5

Classic tartar of seabass with French dressing, avocado crème, chives and radish
Klassieke tartaar van zeebaars met Franse dressing, avocado crème, bieslook en radijs



Guests with special dietary wishes (e.g. vegan) and/or food allergies are advised to contact our service staff

Gasten met speciale dieetwensen (bijv. veganistisch) en/of voedselallergieën wordt geadviseerd om contact op te nemen met ons bedienend personeel

SANDWICHES

€

GOAT CHEESE SANDWICH 12.5

Sandwich with Dutch goat cheese, rocket, honey and a nut-and-seed mix

Sandwich met Nederlandse geitenkaas, rucola, honing en een noten- en pittenmix

SMOKED SALMON SANDWICH 14.5

Smoked salmon with crème fraîche, radish, baby gem, sweet and sour cucumber and red onion
Gerookte zalm met crème fraîche, radijs, baby gem, zoet zuur van komkommer en rode ui

CHICKEN SANDWICH 10.5

Grilled chicken with home-made barbecue sauce, crispy salad, tomato and nacho crumbs
Gegrilde kip met huisgemaakte barbecuesaus, knapperige salade, tomaat en nacho kruim

OSSENWORST SANDWICH 13.5

With truffle mayonnaise, cornichon, rocket, seeds and nuts
Met truffel mayonaise, cornichon, rucola en noten & pitten mix

MANHATTAN CLUB SANDWICH 16.5

An absolute classic sandwich with chicken, bacon, egg, tomatoes and home-made guacamole. Served with fries
De absolute sandwich klassieker met kip, spek, ei, tomaten en huisgemaakte guacamole. Geserveerd met 'Oerfriet'

All sandwiches can be ordered with whole grain or whole wheat
Alle broodjes kunnen besteld worden in volkoren of vol tarwe

CROWNE PLAZA CLASSICS

€

DUTCH CHICKEN SATE 19

A Dutch-Asian traditional chicken sate served with fried rice and a peanut sauce
Typisch Nederlands—Aziatische kip saté geserveerd met nasi en een pindasaus

LAMB 27.5

Stew and rack of lamb with gnocchi, seasonal vegetables and lam gravy
Lamsrack en stoof met gnocchi, seizoensgroenten en eigen jus

GERMAN VEGETABLE PIZZA 19.5

Various locally sourced seasonal vegetables with a nut mix served on a German style pizza
Dunne krokante pizza met diverse lokaal gekweekte seizoensgroenten en een notenmix

ZUIDAS BURGER 19.5


The traditional 200 gram beef hamburger with our famous BBQ sauce, lettuce, tomato and served with coleslaw and fries
Onze traditionele 200 gram runderhamburger met onze bekende BBQ saus, sla geserveerd met wittekool salade en 'Oerfriet'

Upgrade your Zuidas Burger with:

*	Extra bacon	2
*	Extra jalapeño	1
*	Extra cheddar	2
*	Extra onion rings	2

MUSHROOM BURGER 16.5

Mushroom burger with roasted goat cheese, portobello and a salad of roasted beetroot, sweet and sour yellow carrot and spinach
Served with truffle mayonnaise
Paddestoelen burger met gegrilde geitenkaas, portobello en een salade van gegrilde rode biet, zoetzure gele wortel en spinazie. Geserveerd met truffelmayonaise

 Vegetarian dishes

 Vegetarische gerechten

Guests with special dietary wishes (e.g. vegan) and/or food allergies are advised to contact our service staff

Gasten met speciale dieetwensen (bijv. veganistisch) en/of voedselallergieën wordt geadviseerd om contact op te nemen met ons bedienend personeel

MAIN COURSES €

STEAKS

Tournedos	(180 gr.)	36.5
Sirloin / <i>Entrecôte</i>	(200 gr.)	29.5
Flank / <i>Bavette</i>	(200 gr.)	26.5

All steaks are served with seasonal vegetables, fries, red wine sauce, Hollandaise and homemade mayonnaise
Alle vleesgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, 'Oerfriet', rode-wijnsaus, Hollandaise en huisgemaakte mayonaise

CATCH OF THE DAY

Seasonal changing fish specialty.
Wisselende seizoensvangst.

WEEKLY SPECIAL

Weekly changing dish prepared with seasonal ingredients.
Wekelijks veranderend gerecht gemaakt met seizoensgebonden ingrediënten.

MAIN COURSES €

FISH

SEABASS 27.5

Seabass with quinoa, stir-fried vegetables, vinaigrette of Dutch shrimps
Zeebaars met quinoa, gewokte groente, vinaigrette van Hollandse garnalen

GRILLED SALMON 24.5

A tasty salmon fillet grilled to your perfection and served with salad, fries and béarnaise sauce
Een tot perfectie gegrilde zalmoot, geserveerd met salade, "Oerfriet" en Bearnaisesaus

PASTA

PASTA ARRABIATA 16.5


Spaghetti with spicy tomato sauce, rocket and Parmesan cheese
Spaghetti met pittige tomatensaus, rucola en parmezaanse kaas

PASTA WITH GAMBA 19.5

Spaghetti served with gamba, garlic, red pepper sauce, spinach and cherry tomato
Spaghetti met gambas, knoflook, rode pepersaus, spinazie en cherrytomaten

PASTA BOLOGNESE 16.5

Spaghetti with minced beef, tomato sauce, basil and Parmesan cheese
Spaghetti met rundergehakt, tomatensaus, basilicum en parmezaanse kaas

 Vegetarian dishes

 Vegetarische gerechten

Guests with special dietary wishes (e.g. vegan) and/or food allergies are advised to contact our service staff

Gasten met speciale dieetwensen (bijv. veganistisch) en/of voedselallergieën wordt geadviseerd om contact op te nemen met ons bedienend personeel

SIDES



€

BREAD & BUTTER / brood & boter	5
SMALL MIXED SALAD / kleine gemengde salade	5
MIXED VEGETABLES / gemengde groenten	5
STEAMED WHITE RICE / gestoomde witte rijst	5
FRIED RICE / nasi	5
'OERFRIES' / 'Oerfriet'	5
'OERFRIES' WITH CAJUN SPICES / 'Oerfriet' met Cajun specerijen	5
POTATO WEDGES / aardappelpartjes	5

DESSERTS

€

APPLE PIE	7.5
Dutch apple pie with whipped cream <i>Hollandse appeltaart met slagroom</i>	
FRUIT SALAD	7.5
Fresh fruit with a sorbet <i>Vers fruit met sorbetijs</i>	
NEW YORK CHEESECAKE	7.5
The famous New York style cheesecake <i>De beroemde New York style cheesecake</i>	
BREAD & BUTTER PUDDING	6
Home-made bread and butter pudding, completely prepared in a sustainable manner <i>Huisgemaakte bread-and-butter-pudding, bereid op een compleet duurzame manier</i>	
RED VELVET CAKE	7.5
Red velvet cake with raspberry sorbet and white chocolate cookie crumb <i>Red velvet taart met framboos sorbet en witte chocolade koekjes kruim</i>	

FAST AND FRESH

TOM KA HED SOUP	7
A creamy coconut soup with bean sprouts, spring onion, paksoy and red pepper <i>Een romige kokossoep met taugé, bosui, paksoi en rode peper</i>	
Upgrade your tom ka hed soup with:	
* Grilled chicken / <i>Gegrilde kip</i>	1.5
QUINOA SALAD	10.5
With sweet & sour vegetables, guacamole, crispy grains, smoked bellpepper and French dressing <i>Quinoa salade met zoet zure groentes, guacamole, krokante granen, gerookte paprika en Franse dressing</i>	

GOATCHEESE SALAD	12.5
With mixed nuts, mesclun, beetroot, vegetable crisps and a French dressing <i>Geitenkaas salade met een notenmix, mesclun, bieten, groentechips en een Franse dressing</i>	
SEABASS	27.5
With quinoa, stir-fried vegetables and Dutch shrimps. <i>vinaigrette</i> . <i>Zeebaars met quinoa, gewokte groente en Hollandse garnalen vinaigrette</i>	



Vegetarian dishes



Vegetarische gerechten

Guests with special dietary wishes (e.g. vegan) and/or food allergies are advised to contact our service staff

Gasten met speciale dieetwensen (bijv. veganistisch) en/of voedselallergieën wordt geadviseerd om contact op te nemen met ons bedienend personeel

ABOUT OUR SUPPLIERS

FRIES

Good fries start with a good potato. Our potatoes are being harvested locally and on basis of flavour! The 'Oerfriet' are being pre-fried, cooled down and delivered on the same day, so we can serve you the best fries on a daily basis.

Goede frites beginnen met een goede aardappel. Onze aardappelen worden lokaal en volledig op smaak geteeld. De 'Oerfriet' worden traditioneel voorgebakken, teruggekoeld en dezelfde dag vers geleverd, zodat we elke dag de beste frites kunnen serveren.

VEGETABLES AND HERBS

Our vegetables are being grown at a nursery in Amsterdam Osdorp. We think it is important to be sustainable and have a focus on quality and freshness, which finds its way to your plate. *Onze groenten komen uit een kwekerij in Amsterdam Osdorp. Wij vinden duurzaamheid belangrijk, daarom concentreren wij ons op versheid en kwaliteit, wat op het bord terug te vinden is.*

BAKERY

Our bread is being made on a basis of organic culture, without additives and yeast. Handmade by craftsmen, who love their product, we serve brown, natural and sunflowerseed breads.

Ons brood wordt gemaakt op basis van de biologische cultuur, zonder toegevoegde geur-, kleur-, of smaakstoffen, gist en E-nummers. Het brood wordt gemaakt door vakmensen met liefde voor hun product. Wij serveren bruine, broden, witte broden en broden met zonnenbloempit. De keuze is aan u!

FISH

We only use fish products that are sustainable with ASC for farmed fish and MSC for wild caught fish, like cod fish.

Wij gebruiken alleen vis met een duurzaamheid keurmerk, zoals ASC voor kweekvis en MSC voor wild gevangen vis, bijv. kabeljauw.

HONEY

We are proud to say that we produce our own honey! On the 2nd floor of Crowne Plaza Amsterdam-South we hold two bee hives cared for and maintained by foundation Beelease.

We mogen met trots zeggen dat wij onze eigen honing produceren! Op de 2^e verdieping worden de korven met zorg en aandacht onderhouden door stichting Beelease.

MEAT

The beef that we use comes from cattle that has been grainfed. Therefore, our meat is fair and sustainable. A quality that you will find back on your plate.

Ons rundvlees komt van runderen die graangevoederd zijn. Ons vlees is eerlijk en duurzaam behandeld en dat proeft u terug op het bord.

SUSTAINABILITY

Crowne Plaza Amsterdam South is dedicated to help preserve the environment and make conscious decisions in all our processes throughout the entire hotel towards this goal. In our food preparations this starts with a carefully curated supplier list, a wholesaler with similar vision, as well as minimizing the logistics to and from the hotel. This results in that we have been able to keep 65% of our direct suppliers within a range of 25km of our location.

Furthermore, our culinary and service teams are extremely creative to find products that are made completely from rest produce, such as our ice tea provider Thijstea. In our own hotel we have been able to create several dishes, such as our Bread-and Butter-Pudding and smoothies that are completely made from left-overs.

Our newest project that we have started is in cooperation with the Zuidas Brewery, who are donating their spent grain to be used. Potentially this can be used in creating bread or even cookies.


Our Chef and F&B Manager are continuously on the outlook for new creative ways to be more sustainable—please do not hesitate to reach out to them at any given time should you have any great ideas!

Crowne Plaza Amsterdam Zuid is er veel aan gelegen om het milieu en de omgeving te bewaren voor toekomstige generaties. Daarom maken wij weloverwogen beslissingen in alle processen in het hotel om actief ons steentje daaraan bij te dragen. In onze voedselbereiding begint dit met een selectie proces van leveranciers en groothandels, maar ook het minimaliseren van de logistiek. Wij zijn er trots op om te melden dat 65% van onze directe leveranciers minder dan 25 kilometer moeten afleggen om bij ons te komen.

Onze culinaire en service teams zijn creatief met het vinden van producten die compleet gemaakt zijn van resten, zoals het product Thijstea. In onze eigen keuken hebben wij ook enkele gerechten gecreëerd die compleet van resten gemaakt zijn, zoals onze brood-en-boter-pudding of onze smoothies.

Het nieuwste project waaraan gewerkt wordt is in samenwerking met de Zuidas brouwerij, die ons het rest graan (borstel) van het brouwproces, doneert, zodat dit gebruikt kan worden voor brood of zelfs koekjes.

Onze Chefs en F&B Manager zijn continu op zoek naar creatieve ideeën om nog meer sustainable te worden—twijfel niet om contact met ze op te nemen als u een goed idee heeft!

 Vegetarian dishes

 Vegetarische gerechten

Guests with special dietary wishes (e.g. vegan) and/or food allergies are advised to contact our service staff

Gasten met speciale dieetwensen (bijv. veganistisch) en/of voedselallergieën wordt geadviseerd om contact op te nemen met ons bedienend personeel