

---

## *Duurzame keuzes van Amrâth Hôtels*

Bij Amrâth Hôtels staat duurzaamheid hoog in het vaandel. Bij het samenstellen van onze kaart kiezen wij naast kwaliteit, smaak en presentatie ook voor duurzame producten. Duurzame producten zijn voor ons producten waarvan we de herkomst kennen. Dit doen wij samen met onze leveranciers om zo betere keuzes te maken voor jou als gast, maar ook voor de omgeving. Wij zetten duurzame stappen, waardoor je als gast gemakkelijker een verantwoorde keuze kunt maken. Om duurzaamheid te borgen werken onze leveranciers met betrouwbare keurmerken. Ook zijn wij van mening dat de keuze voor eerlijke, biologische en streekproducten de totaalbeleving van een gerecht complementeren.

---

## *Será Amrâth*

Será Amrâth oftewel: wij zijn Amrâth! We geloven dat wijn niet alleen een drankje is, maar een ware beleving. Bij Amrâth Hôtels streven we altijd naar excellentie in elk aspect van onze gastervaring, en dat omvat ook de keuze voor de Será wijnen.


Waarom hebben we gekozen voor Será Amrâth? Omdat we geloven dat onze gasten alleen het beste verdienen. Será Amrâth weerspiegelt de kernwaarden van Amrâth Hôtels: kwaliteit en gastvrijheid. De keuze voor deze wijn en dit huis was dan ook een natuurlijke stap in ons streven naar het bieden van de meest verfijnde en onvergetelijke ervaringen aan onze gasten.

Bij Será Amrâth gaan we verder dan alleen maar het serveren van wijn; we creëren een ambiance, een verhaal en een herinnering die lang blijft hangen.


*Scan de QR-code  
voor meer informatie over de  
Será Amrâth wijnen!*



## Open sandwiches

<b>Kalfsvleeskroketten</b> Zuurdesem   Dijonmosterd	€ 14,50
 <b>Groentekroketten</b> Zuurdesem   Dijonmosterd	€ 14,50
<b>Croque Madame</b> Gruyère   gebraden ham   béchamelsaus   ei   zuurdesem	€ 15,50
<b>Eggs Benedict</b> Avocado   zalm   hollandaisesaus   gepocheerd ei	€ 16,50
<b>Clubsandwich</b> Kip   spek   eiersalade   gekarameliseerde uiensaus	€ 17,50

## Maaltijdsalades

 <b>Geroosterde bietensalade</b> Geroosterde biet   appel   knolselderij   walnoot   pittige honing   blauwe kaas	€ 19,50
<b>Caesar salade</b> Geroosterde romaine   rillette van kip   brioche   Parmezaanse mousse	€ 19,50
<b>Niçoise</b> Tonijn tataki   artisjok   gebakken eidooier   baby aardappel	€ 21,50

## Bijgerechten

### Extra bij te bestellen:

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00


Frites € 5,00

## Menu Amrâth

Mis niets van de gerechten van chef-kok Charles Gomez en stel zelf uw menu samen!

<b>3 gangen chef's menu</b> – Chef's starter, chef's special, chef's dessert	€ 45,00
<b>3 gangen keuzemenu</b> – Soep- of voorgerecht, hoofdgerecht, dessert (m.u.v. de Hollandse kaas, meerprijs € 5,00)	€ 49,50
<b>4 gangen keuzemenu</b> – Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert (m.u.v. de Hollandse kaas, meerprijs € 5,00)	€ 59,50


## Voorgerechten

<b>Carpaccio van rundvlees</b> Truffelmayonaise   Parmezaanse kaas   pijnboompitten   rucola	€ 17,50
<b>Kippenlever paté</b> Brioche crostini   balsamico glaze	€ 23,50
<b>Gepocheerde zalm</b> Ingemaakte komkommer   limoen gel   meloen	€ 18,00
 <b>Burrata salade</b> Gegrilde perzik   geroosterde walnoten	€ 17,50
<b>Chef's Starter</b> Vraag onze medewerker naar de chef's special!	€ 17,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

 Amrâth favorieten

juni 2026

---

## Soepen

---



### Geroosterde tomaten harissa soep

Geroosterde tomaten | harissa | zuurdesembrood

€ 11,50



### Thaise aspergesoep

Asperges | kokosmelk | gember | sereh

€ 11,50



### Wortel en miso soep

Wortel | miso | honing

€ 11,50

---

## Hoofdgerechten

---

### Kipsaté

Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado

€ 24,50

★ **Gio's Westlands runderburger**

Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

€ 24,50



### Wilde paddenstoelen linguine

Spinazie | sojamelk | pijnboompitten | aardpeer

€ 24,00

### Gebakken kabeljauw

Aardappelpuree | asperges | soubise saus

€ 25,00

### Gebraden lamsbout

Gebakken lentegroenten | croutons | honing limoen dressing

€ 28,00

### Rib-eye

Provençaalse Roseval aardappels | seizoensgroenten

Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter

€ 29,50

### Chef's Special

Vraag onze medewerker naar de chef's special!

€ 26,50

---

## Desserts

---

### Omgekeerde ananascake

Rum siroop | huisgemaakte chai-ijs

€ 15,00



### Kokos panna cotta

Passievruchten en mango salsa

€ 15,00

### Rabarber en appel crumble

Rabarber | appel | vanille-ijs

€ 15,00

### Nederlandse kaasplank

Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas

€ 18,50

### Chef's Dessert

Vraag onze medewerker naar het dessert van de chef!

€ 13,50

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

juni 2026

# Kindermenu

## Voorgerechten

- ✓ **Verse fruitsalade** € 4,00
- ✓ **Tomatensoep** € 6,50

## Hoofdgerechten

- Kipnuggets, kroket of frikandel** € 7,00  
Friet | sla | komkommer | tomaat | appelmoes | mayonaise
- Kipsaté (1 spies)** € 10,50  
Friet | sla | komkommer | tomaat | appelmoes | satésaus
- 3 vissticks** € 8,00  
Friet | sla | komkommer | tomaat | appelmoes | mayonaise
- ✓ **Pasta** € 8,00  
Tomatensaus | geraspte kaas
- ✓ **Pannenkoek met kaas** € 9,00
- ✓ **Pannenkoek zoet** € 9,00  
Keuze uit: jam, hagelslag, poedersuiker of stroop
- Spekpannenkoek** € 9,00

*Alle gerechten van het kindermenu kunnen besteld worden voor kinderen t/m 12 jaar.*

## Desserts

- Vanille-ijs met warme chocoladesaus** € 5,00
- Vanille-ijs met vers fruit en slagroom** € 5,50

# Dranken

## Warme dranken

Koffie	€ 4,95
Cappuccino	€ 6,50
Espresso	€ 4,95
Dubbele espresso	€ 6,50
Koffie verkeerd	€ 6,50
Latte Macchiato	€ 6,50
Matcha warm of koud geserveerd	€ 8,50
Ronnefeldt thee	€ 4,95
Verse munt thee (met honing)	€ 5,95
Verse gember thee (met honing)	€ 5,95
Warme chocolademelk	€ 5,95
Warme chocolademelk met slagroom	€ 6,50

*Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen  
Plantaardige melksoorten verkrijgbaar*

## Speciale Chocomel

Ijskoffie Chocomel	€ 7,50
Warme of koude Chocomel kokos	€ 10,50
Warme Chocomel karamel	€ 7,50
Warme Chocomel rum	€ 10,50

## Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 12,50
Italian coffee met Amaretto	€ 12,50
Spanish coffee met Tia Maria	€ 12,50
French coffee met Grand Marnier	€ 12,50

## Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€ 5,00
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Ginger beer	€ 5,00
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€ 5,00
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€ 4,95
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€ 8,00
Appelsap, tomatensap	€ 5,50
Vers geperste sinaasappelsap	€ 6,50
Red Bull Regular & Light	€ 7,00

## Amrãth cocktails

Aperol Spritz	€ 14,50
Mojito	€ 13,50
Cosmopolitan	€ 14,50
Old Fashioned	€ 14,50

---

## Bieren van de tap

---

Hertog Jan 0,25 ltr	€	5,25
Hertog Jan 0,5 ltr	€	9,00
Leffe Blond 0,33 ltr	€	7,25
Leffe Blond 0,5 ltr	€	10,50
Tripel Karmeliet 0,33 ltr	€	7,75
Amsterdams Wit 0,25 ltr	€	7,25

---

## Bieren per fles

---

Bud 5.0% Licht en fris Amerikaans lagerbier	€	5,25
Corona 4.5% verfrissend Mexicaans lagerbier	€	7,50
Hertog Jan Weizener 5.7% Zacht witbier	€	6,25
Victoria Blond 8.5% Krachtige Belgische blonde met zachte moutzoetheid	€	7,50
Homeland Cold IPA 5.5% Fris lokaal met citrus en lichte bitterheid	€	8,00
Zeebonk New England IPA 6.4% Zacht, fruitig en licht bitter	€	8,00
Magners Apple Cider 4.5%	€	7,50
Seizoensbieren, vanaf	€	7,50
Hertog Jan 0.0.	€	4,95
Leffe Blond 0.0.	€	6,25

---

## Wijnen

---

		glas	fles
Será Amrâth Verdejo	wit	€ 7,50	€ 40,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	wit	€ 8,50	€ 45,00
Será Amrâth Monastrell	rood	€ 7,50	€ 40,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	rood	€ 8,50	€ 45,00
Será Amrâth Monastrell Rosé	rosé	€ 7,50	€ 40,00
Rubinat Cava Brut Nature	mousserend	€ 9,50	€ 52,50

Vraag uw ober gerust naar onze uitgebreide wijnkaart

---

## Champagnes

---

	glas	fles
Piper Heidsieck Cuvée Brut 75 cl	€ 19,50	€ 107,50
Piper Heidsieck Cuvée Demi Sec 75 cl		€ 117,50
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl		€ 125,00
Ruinart 'R' Brut 75 cl		€ 140,00

---

## Gin

---

Tanqueray Gin	€	7,50
Damrak Gin	€	8,25
Gordon's Dry Gin	€	8,75
Gordon's Pink Gin	€	8,75
Hendrick's Gin	€	9,75
Monkey 47 Gin	€	12,50

---

## Gin & Tonic

---

Tanqueray Gin   Fever Tree Indian Tonic	€	13,50
Damrak Gin   Fever tree Meditteranean Tonic	€	14,00
Gordon's dry Gin   Fever Tree Indian Tonic	€	15,00
Gordon's Pink Gin   Fever tree Meditteranean Tonic	€	15,00
Hendrick's Gin   Fever tree Meditteranean Tonic	€	15,50
Monkey 47   Fever Tree Indian Tonic	€	16,50

---

## Vodka

---

Vodka Smirnoff	€	8,75
Vodka Bols	€	8,75
Vodka Belvedere	€	13,00

---

## Rum

---

Captain Morgan spiced gold	€	7,50
Bacardi Carta Blanca	€	7,50
Bacardi Carta Oro	€	8,00
Goslings black seal	€	9,00
Don Papa Baroko	€	10,00

---

## Whisky

---

Johnnie Walker Red Label	€	7,50
Famous Grouse Scotch	€	7,50
Jameson Irish	€	8,50
Jack Daniel's Whiskey Old No. 7	€	8,50
Woodford Reserve	€	12,50
Johnnie Walker Black Label	€	10,00
Glenfiddich 12 yr	€	10,50
Talisker Skye 10 yr	€	12,50
Lagavulin 16 yr	€	19,50
Glenkinchie 12 yr	€	12,50
Cragganmore 12 yr	€	15,50
Dalwhinnie 15 yr	€	15,50
Oban 14 yr	€	18,50

---

## Gedistilleerd

---

Jonge Graanjenever Bols	€	5,50
Oude Graanjenever Bols	€	5,50
Jose Cuervo Tequila Silver	€	7,50
Jose Cuervo Tequila Gold	€	7,50
Don Julio Reposado	€	11,50
Fortaleza Blanco	€	16,50
Hennessy VS	€	11,50
Rémy Martin V.S.O.P.	€	11,50
Courvoisier V.S.O.P.	€	11,50

---

## Port, Sherry, Vermout

---

Kopke Fine Ruby, White	€	5,75
Kopke Fine Tawny	€	6,25
Martini Bianco, Rosso	€	5,25
Sherry Sweet, Medium, Dry	€	5,25

---

## Likeuren & Bitters

---

Sambuca Molinari, Jägermeister Bitter, Berenburg Sonnema	€	5,25
Campari, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier,	€	8,00
Baileys Original, DiSaronno originale Amaretto,	€	8,00
Licor 43, Tia Maria, Villa Massa Limoncello	€	8,00