



DUURZAME KEUZES | SUSTAINABLE CHOICES

De 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 u als gast, maar ook voor de omgeving. Wij zetten duurzame stappen, waardoor u 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.

The sustainable choices of Amrâth Hôtels

At Amrâth Hôtels, sustainability is of paramount importance. When compiling our menu, we choose sustainable products in addition to quality, taste and presentation. For us, sustainable products are products of which we have traced their origin. We do this together with our suppliers to make better choices for you as a guest but also for the environment. We take sustainable steps, making it easier for you as our guest to make a responsible choice. To guarantee sustainability, our suppliers work with independent quality marks. We also believe that the choice for honest, organic and regional products complement the overall experience of a dish.

VOORGERECHTEN | STARTERS

Makreel | Mackerel € 17,00

Makreel | witte bessen | mierikswortel | dille | komkommer | zeekraal
Mackerel | white currant | horseradish | dill | cucumber | samphire

Salade Niçoise € 18,00

Salade Nicoise | Albacore tonijn | gemengde sla | ei | olijven |
haricots verts | kruidendressing
*Salad Nicoise | Albacore tuna | mixed lettuce | egg | olives |
green beans | herb dressing*

Caesar salade € 16,00

Caesar salade | kipfilet | suikersla | caesardressing |
Parmigiano Reggiano | ei | boquerones | bacon
*Caesar salad | chicken breast | sugar lettuce | Caesar dressing |
Parmigiano Reggiano | egg | boquerones and bacon*

Carpaccio rund | Beef carpaccio € 16,00

Carpaccio van rund | gele paprika | tuinkruiden | pijnboompitten | Parmigiano Reggiano
Beef carpaccio | yellow bell pepper | garden herbs | pine nuts | Parmigiano Reggiano

Burrata  € 17,00

Burrata | balsamico | basilicum | tijgertomaat
Burrata | aceto balsamico | basil | tiger tomato

Escargots | Escargot € 15,00

Escargots met kruidenboter (6 stuks)
Escargot with herb butter (6 pieces)

SOEPEN | SOUPS

Tomatensoep | Tomato soup € 8,50

Tomatensoep | basilicum | tomatentapenade
Tomato soup | basil | tomato tapenade

Paprikasoep | Bell pepper soup € 8,50

Paprikasoep | geitenkaas | gele biet
Bell pepper soup | goat cheese | yellow beetroot

Seizoenssoep | Soup of the season € 8,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Tonijn Burger Tuna Burger	€ 22,50
Tonijn Burger van Albacore tonijn zee kraal rode ui tonijnsalade <i>Tuna Burger of albacore tuna samphire tuna salad</i>	
Zalmfilet Salmon fillet	€ 25,00
Zalmfilet sesam dashi jiru noodles edamame muki <i>Salmon fillet sesame dashi jiru noodles edamame muki</i>	
Rode poon Red gurnard	€ 25,00
Rode poon langoustine-olie sinaasappel beurre blanc <i>Red gurnard langoustine oil orange beurre blanc</i>	
Amrâth Steak	€ 25,00
Amrâth Steak pepersaus kruidenboter <i>Amrâth Steak peppersaus herb butter</i>	
Gio's Burger	€ 17,50
Westlands runderburger brioche broodje bacon tomaat kaas frites <i>Westlands beef burger brioche bun bacon tomato cheese fries</i>	
Saté Amrâth	€ 20,00
Kipsaté van kippendijen pindasaus atjar kroepoek frites gado gado <i>Chicken satay from chicken thighs peanut sauce atjar prawn crackers fries gado gado</i>	
Iberico haas Iberico fillet	€ 25,00
Iberico haas dadels bosui chorizo PX-saus <i>Iberico fillet plums spring onion chorizo PX sauce</i>	
Poulet Jaune Corn chicken	€ 25,00
Poulet Jaune chantharelle maiscrème gevogelte jus <i>Corn chicken chantharelles corn purée poultry jus</i>	
Gio's Vega Burger ✓	€ 17,50
Plantbased burger rode ui brioche broodje tomaat geitenkaas frites <i>Plant-based burger red onion brioche bun tomato goat cheese fries</i>	
Knolselderij steak Celeriac steak ✓	€ 21,50
Knolselderij steak hazelnoten beurre noisette <i>Celeriac steak hazelnuts beurre noisette</i>	
Linguine ✓	€ 21,50
Linguine courgette zwarte olijven gerookte amandelen ricotta geporcheerd ei <i>Linguine zucchini black olives smoked almonds ricotta poached egg</i>	
Bijgerechten Side dishes	€ 4,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar
Our allergens menu listing is available on request

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

DESSERTS

Gateau Chaud	€ 10,00
Gateau Chaud hazelnoten passievruchtsorbet <i>Gateau Chaud hazelnuts passion fruit sorbet</i>	
IJscoupe Ice cream sundae	€ 10,00
IJscoupe (3 bollen) variatie tussen sorbet en roomijs crème chantilly <i>Ice cream sundae (3 scoops) variation between sorbet and ice cream crème chantilly</i>	
Crème brûlée	€ 10,00
Crème brûlée popcorn salted caramel ice cream	
Nederlandse kaasplank Dutch cheese board	€ 15,00
Nederlandse kaasplank; Ma double dutch (morbier-achtig) Kernhem (roodschimmel) Wolvega (blauw, geit, gerijpt) <i>Dutch cheese board; Ma double dutch (morbier-like) Kernhem (red mould) Wolvega (blue, goat, matured)</i>	
Friandises	€ 10,00