



---

## 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

---

<b>Salade Burrata</b> 	€ 21,50
Burrata   balsamico   basilicum   tomaat <i>Burrata   aceto balsamico   basil   tomato</i>	
<b>Caesarsalade   Caesar salad</b>	€ 17,50
Caesar salade met kipfilet <i>Caesar salad with chicken breast</i>	
<b>Rundercarpaccio   Beef carpaccio</b>	€ 18,50
Carpaccio van rund   gele paprika   tuinkruiden   pijnboompitten   Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio   yellow bell pepper   garden herbs   pine nuts   Parmigiano Reggiano</i>	
<b>Chef's voorgerecht   Chef's entree</b>	€ 19,50
Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Garnalensoep   Shrimp soup</b>	€ 11,50
Garnalen   room   cognac <i>Shrimps   cream   cognac</i>	
<b>Chef's soep   Chef's Soup</b>	€ 10,50
Een door onze chef aanbevolen soep <i>A soup recommended by our chef</i>	

---

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

---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Basilicum aubergine ravioli   Basil &amp; eggplant ravioli</b> ✓	€ 20,00
<b>Vega Burger</b> ✓ Op een brioche broodje <i>On a brioche bun</i>	€ 20,00
<b>Boerderijhoen bonne femme   Farm fowl bonne femme</b> Met rodewijn jus   ham   diverse groenten   krieltjes <i>With red wine gravy   ham   vegetables   baby potatoes</i>	€ 26,00
<b>Kalfs entrecote   Veal entrecote</b> Met bearnaise saus <i>With sauce bearnaise</i>	€ 32,00
<b>Saté Amrâth</b> Kipsaté van kippendijen <i>Chicken satay from chicken thighs</i>	€ 22,00
<b>Westlands runderburger   Westlands beef burger</b> Op een brioche broodje <i>On a brioche bun</i>	€ 21,00
<b>Amrâth Steak</b> Met saus naar keuze: paddestoelsaus   pepersaus   kruidenboter   verse jus <i>With sauce of your choice: mushroom sauce   pepper sauce   herb butter   fresh gravy</i>	€ 27,00
<b>Chef's Hoofdgerecht   Chefs main dish</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 24,00
<b>Bijgerechten   Side dishes</b> Alle gerechten worden geserveerd met frites of een ander aardappelgarnituur <i>All dishes are served with fries or another potato garnish</i>	

---

## DESSERTS

---

<b>Pavlova aardbei citroen</b> ✓ Schuimtaartje met aardbei   witte chocolade   citroenijs <i>Merengue pie with strawberry   white chocolate mousse   lemon ice cream</i>	€ 13,50
<b>Panna cotta</b> ✓ Roompudding   rabarber   chocolade mousse <i>Cream pudding   rhubarb   chocolate mousse</i>	€ 14,50
<b>Crème brûlée</b> ✓ Citroen gras   mokkaïjs <i>Lemon grass   mocca ice cream</i>	€ 12,50
<b>Nederlandse kaasplank   Dutch cheese board</b> Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland <i>Assortment of 5 types of Dutch cheese</i>	€ 14,50
<b>Chef's nagerecht   Chef's dessert</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 13,50

---

## KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

---

Verse fruitsalade  <i>Fresh fruit salad</i>	€ 6,00
Parmaham met meloen <i>Parma ham with melon</i>	€ 6,00
Tomatensoep <i>Tomato soup</i>	€ 6,50
Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Chicken nuggets with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus <i>Steak from the grill with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and garlic sauce</i>	€ 12,00
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Frikandel (sausage of finely chopped meat) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Fish sticks (3) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
Pannenkoek met kaas  <i>Dutch pancake with cheese</i>	€ 7,00
Pannenkoek zoet (met keuze uit jam, hagelslag, poedersuiker of stroop)  <i>Dutch pancake sweet (with choice of jelly, chocolate sprinkles, powdered sugar or syrup)</i>	€ 7,00
Spekpannenkoek <i>Dutch pancake savory (with bacon)</i>	€ 7,00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus  <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	€ 6,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom  <i>Vanilla ice cream with fresh fruit and whipped cream</i>	€ 6,00

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*