

---

## *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!*



# Dinerkaart




## Voorgerechten

 <b>Knolselderij tataki</b> Crème van gele biet   sesam   misodressing	€ 17,50
<b>Tonijn Carpaccio</b> Bramendressing   gefrituurde kappertjes   mesclune	€ 17,50
<b>Steak tartaar</b> Crème van Oregano   balsamico kaviaar   zoetzure rode ui   crostini	€ 17,50
<b>Ceasar salade</b> Croutons   kip   ansjovis	€ 17,50
 <b>Carpaccio van rundvlees</b> Truffelmayonaise   Grana Padano   pijnboompitten   rucola	€ 17,50
<b>Chef's voorgerecht</b> Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 17,50

## Soepen

 <b>Thaise pompoensoep</b> Kokos   rode peper	€ 11,50
 <b>Franse uiensoep</b> Crostini   kaas	€ 11,50
<b>Chef's soep</b> Een door onze chef aanbevolen soep	€ 11,50

## Hoofdgerechten

 <b>Paddenstoelen risotto</b> Vegan feta   schorseneer   mizuna   pistache	€ 21,50
 <b>Portobello wellington</b> Doperwt   truffel jus   doperwt cress	€ 21,50
 <b>Vegetarische krokante kip burger</b> Brioche broodje   tomaten salsa   augurk   uien confit	€ 21,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

 Amrâth favorieten

oktober 2024


<b>Linguine</b>	€ 23,50
Gamba   bisque saus   gele courgette	
<b>Vangst van de dag</b>	€ 26,50
Met zorg geselecteerde seizoensvis	
★ <b>Saté Amrâth</b>	€ 23,50
Kipsaté van kippendijen   kroepoek   atjar	
★ <b>Gio's Westlands runderburger</b>	€ 23,50
Brioche broodje   sla   spek   kaas   tomaat	
★ <b>Amrâth steak</b>	€ 26,50
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   rodewijnsaus   pepersaus   kruidenboter	
<b>Pan-geroosterde eend</b>	€ 26,50
Fondant aardappel   gestoofde rode kool   sinaasappel jus	
<b>Chef's hoofdgerecht</b>	€ 26,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

## Bijgerechten

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelgarnituur, keuze uit:**

Friet, aardappelpuree en een frisse salade of geroosterde groenten

## Desserts

 <b>Gepocheerde peer</b>	€ 15,00
Vegan vanille ijs   chocoladesaus   caramel crumble	
<b>Stroopwafel tiramisu</b>	€ 15,00
Caramelijs	
<b>Crema catalana</b>	€ 15,00
Kalamansi kaviaar   bloedsinaasappel   sorbet	
<b>Nederlandse kaasplank</b>	€ 18,00
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas	
<b>Chef's nagerecht</b>	€ 15,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2024

# Kindermenu

## Voorgerechten

✓ <b>Verse fruitsalade</b>	€ 4,00
<b>Rauwe ham met meloen</b>	€ 5,00
<b>Tomatensoep</b>	€ 6,50

## Hoofdgerechten

<b>Kipnuggets</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>Kroket</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>Biefstuk van de grill</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   knoflooksaus	€ 10,50
<b>Frikandel</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>3 vissticks</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 8,00
✓ <b>Pannenkoek met kaas</b>	€ 9,00
✓ <b>Pannenkoek zoet</b> Keuze uit: jam, hagelslag, poedersuiker of stroop	€ 9,00
<b>Spekpannenkoek</b>	€ 9,00

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd op een Amrâth kinderbord, deze mag je mee naar huis nemen.*

## Desserts

<b>Vanille-ijs met warme chocoladesaus</b>	€ 5,00
<b>Vanille-ijs met vers fruit en slagroom</b>	€ 5,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht

oktober 2024

# Dranken

## Warme dranken

Koffie	€	4,00
Ronnefeldt thee	€	4,00
Verse munt thee (met honing)	€	5,00
Verse gember thee (met honing)	€	5,00
Espresso	€	4,25
Dubbele espresso	€	6,50
Latte Macchiato	€	5,00
Latte Macchiato caramel of vanille	€	5,50
Cappuccino	€	5,00
Koffie verkeerd	€	5,00
Warme chocolademelk	€	4,50
Warme chocolademelk met slagroom	€	5,00

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

## Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€	9,75
Italian coffee met Amaretto	€	9,75
Spanish coffee met Tia Maria	€	9,75
French coffee met Grand Manier	€	9,75

## Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	4,55
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale	€	5,05
Fuze Tea: Sparkling lemon, Peach Hibiscus, Green tea, Green tea no sugar	€	4,55
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€	4,60
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€	7,55
Appelsap, tomatensap	€	5,05
Chocolademelk	€	4,55
Vers geperste sinaasappelsap	€	5,75

## Amrãth cocktails

Moiyto	€	12,50
Cosmopolitan	€	14,00
Old Fashioned	€	14,00

## Bieren van de tap

Neubourg fluitje	€	5,00
Neubourg 0,5 ltr	€	10,00
Seizoensbieren, vanaf	€	5,75

## Bieren per fles

Gulpener 0.0	€	5,25
Gulpener IPA 0.3	€	5,00
Gulpener Korenwolf witbier	€	6,50
Chateau Neuborg	€	6,50
Westmalle Trappist dubbel	€	6,50
Duvel Blond	€	6,50
Speciale bieren, vanaf	€	6,50

## Wijnen

		glas	fles
Será Amrâth Verdejo	wit	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	wit	€ 7,50	€ 35,00
Será Amrâth Monastrell	rood	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	rood	€ 7,50	€ 35,00
Será Amrâth Monastrell Rosé	rosé	€ 6,50	€ 30,00
Rubinat Cava brut nature 75 cl	mousserend	€ 7,50	€ 42,50

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod.

## Champagnes

	glas	fles
Piper Heidsieck Cuvée Brut	€ 17,50	€ 95,00
Moët & Chandon Brut Impérial		€ 105,00
Ruinart 'R' Brut		€ 125,00

## Lokale bieren

Brouwerij 't IJ Zatte Tripel	€	7,50
Homeland Zeebonk	€	7,50
Homeland Ketelbinkie	€	7,50

## Aperatief

Kopke Fine Ruby Port	€	5,25
Kopke Fine White Port	€	5,25
Martini Bianco, Rosso	€	5,25
Sherry Dry, Medium	€	5,25
Martini Extra Dry	€	5,50
Tio Pepe	€	7,95
Pedro Ximinez	€	7,95
Campari	€	8,00

## Likeuren

Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Licor 43, Tia Maria	€	8,00
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€	8,00
Kahlua, Vaccari Sambuca, Villa Massa Limoncello	€	8,25

---

## Gin / Vodka / Rum

---

Fluere Raspberry Gin Virgin	€	6,50
Tanqueray Gin	€	7,25
Bacardi Carta Blanca	€	7,25
Captain Morgan Spiced Gold	€	7,25
Bacardi Carta Oro	€	8,00
Damrak Gin	€	8,25
Damrak Gin Virgin	€	8,25
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	8,50
Vodka Bols	€	8,50
Gordon's dry Gin	€	8,75
Hendrick's Gin	€	9,75
Don Papa Baroko	€	12,50
Monkey 47 Gin	€	13,00
Vodka Belverdere	€	13,00

---

## Whisky

---

### Scotch

Johny Walker Red Label	€	7,25
Johny Walker Black Label	€	10,00
Famous Grouse	€	7,25
Glenfiddich Single Malt 12 yr	€	10,00

### 6 Classic Malts

Tallisker 10 yr	€	12,00
Glenkinchie 12 yr	€	12,00
Cragganmore 12 yr	€	14,95
Dalwhinnie 15 yr	€	14,95
Lagavullin 16 yr (islay)	€	18,00
Oban 14 yr (islay)	€	18,50

### Bourbon

Jack Daniels	€	8,25
Woodford Bourbon reserve	€	12,50

### Japanese Whisky

Hibiki Whiskey	€	32,50
----------------	---	-------

### Irish Whisky

Jameson	€	8,25
---------	---	------

---

## Brandy

---

Courvoisier V.S.O.P. fine	€	11,00
Remy Martin V.S.O.P	€	11,00
Hennessy Fine	€	11,00
Remy Martin XO	€	45,00

---

## Gedistilleerd

---

Jonge Graanjenever Bols	€	5,25
Oude Graanjenever Bols	€	5,25
Bessenjenever Coebergh	€	5,25
Corenwijn Bols	€	5,25
Jägermeister Bitter	€	5,25
Vieux Hoppe	€	5,25
Berenburg Harteveld	€	5,25
Tequilla Silver	€	5,25
Tequilla Gold	€	7,25