



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 Amrâth 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

Kalfsvleeskroketten Zuurdesem Dijonmosterd	€ 14,50
Croque Madame Gruyère gebraden ham bechamelsaus ei zuurdesem	€ 15,50
Eggs Benedict Avocado zalm Hollandaisesaus gepocheerd ei	€ 16,50
Clubsandwich Kip spek eiersalade gekarameliseerde uiensaus	€ 17,50

Maaltijdsalades

✓ Geroosterde bietensalade Geroosterde biet appel knolselderij walnoot pittige honing blauwe kaas	€ 19,50
Cesar salade Geroosterde Romaine rillette van kip brioche Parmezaanse mousse	€ 19,50
Niçoise Tonijn tataki artisjok gebakken eidooier baby aardappel	€ 21,50

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Menu Amrâth

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

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

Voorgerechten

★ Carpaccio van rundvlees Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola	€ 17,50
✓ Tarte Tatin Sjalot Ricotta bosbes olijfolieparels	€ 18,50
Tonijn Tataki Miso dressing sinaasappel wasabi	€ 19,50
Chef's voorgerecht Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 17,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht

VEGAN Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2025

Soepen

- ✓ **Franse uiensoep** € 11,50
Gruyère kaas | crostini
- ✓ **Linzensoep** € 11,50
Komijn | krokante kikkererwten
- Bisque** € 12,50
Brioche | rouille

Hoofdgerechten

- ★ **Saté Amrâth** € 24,50
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado
- ★ **Gio's Westlands runderburger** € 24,50
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet
- ✓ **Ravioli** € 26,50
Eekhoorntjesbrood | crème van hazelnoot | truffel
- ✓ **Geroosterde aubergine** € 26,50
Zwarte knoflook | bloemkoolcrème | zoetzure wortelgroenten
- Heilbot** € 29,50
Kreeftenrisotto | gamba | mizuna
- ★ **Amrâth Rib-eye** € 29,50
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter
Geserveerd met seizoensgroenten & Provençaalse Roseval aardappels
- Chef's hoofdgerecht** € 26,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Desserts

- Dulce de Leche-taart** € 13,50
Meringue | duindoorn | pistachecrème
- Panna Cotta** € 13,50
Pure chocolade | sinaasappelganache | kardemom tuille | koffie
- Coupe Colonel** € 13,50
Bosbes | munt | Wodka
- Nederlandse kaasplank** € 18,50
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas
- Chef's nagerecht** € 13,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2025

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

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

Alle koffie producten zijn cafeinevrij te bestellen

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 10,25
Italian coffee met Amaretto	€ 10,25
Spanish coffee met Tia Maria	€ 10,25
French coffee met Grand Manier	€ 10,25

Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€ 4,55
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella	€ 5,05
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€ 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

Amrâth cocktails

Aperol Spritz	€ 12,50
Mojito	€ 12,50
Cosmopolitan	€ 14,00
Old Fashioned	€ 14,00

Bieren van de tap

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

Bieren per fles

Hertog Jan 0.0.	€	4,75
Leffe Blond 0.0.	€	5,75
Corona zero	€	5,00
Corona	€	6,00
Bud	€	4,00
Hoegaarden Rosée	€	6,25
Overige speciale bieren, vanaf	€	6,25

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
Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl	Mousserend	€ 13,50	€ 80,00

Ontdek ons volledige wijnessortiment op de wijnkaart!

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	€	5,75
Kopke Fine White Port	€	5,75
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

Liqueuren

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 Sonnema	€	5,25
Tequilla Silver	€	5,25
Tequilla Gold	€	7,25