



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

Burrata ✓ Diverse soorten tomaten pesto basilicum	€ 18,50
Ceviche van gamba Limoen-munt dressing zwarte viskuit inktvis cracker	€ 16,50
Caesar salade Croutons kip ansjovis	€ 16,50
Carpaccio van rundvlees ☆ Truffelmayonaise Grana Padano pijnboompitten rucola	€ 16,50
Chef's voorgerecht Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 16,50

Soepen

Kervelsoep ✓ Yoghurt kruidenolie	€ 11,50
Paprika-tomatensoep ✓ Bruchetta tomatensalsa	€ 11,50
Chef's soep Een door onze chef aanbevolen soep	€ 11,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht  Veganistisch gerecht ☆ Amrâth favorieten


april 2024

Dinerkaart

Hoofdgerechten

Rigatoni ✓ Oregano bimi ricotta groene tomaat	€ 21,50
Tartelette van zoete aardappel ✓ Pompoenpitten Spaanse peper rucola Taleggio stroop van balsamico	€ 21,50
Plantaardige krokante kip burger ✓ Brioche brood tomaten salsa augurk uienconfit	€ 21,50
Kabeljauw Pastinaak crème gegrilde courgette bimi cherrytomaten mosterd-dillesaus	€ 24,50
Roodbaars Succotash passievrucht parels beurre blanc van gepofte paprika	€ 24,50
Saté Amrâth ☆ Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar Gado Gado	€ 23,50
Gio's Westlands runderburger ☆ Brioche brood sla spek kaas tomaat rode ui	€ 23,50
Amrâth steak ☆ Met saus naar keuze: paddenstoelensaus pepersaus kruidenboter	€ 26,50
Chef's hoofdgerecht Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 24,50

Desserts

Passie mango taartje  Crumble vanille-ijs atsina cress	€ 16,50
Witte chocolade blondie Witte chocolademousse pecannoten frambozenijs	€ 14,50
Nederlandse kaasplank Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas	€ 16,50
Chef's nagerecht Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 14,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht  Veganistisch gerecht ☆ Amrâth favorieten

april 2024

Kindermenu

Voorgerechten

Verse fruitsalade ✓	€ 4,00
Rauwe ham met meloen	€ 5,00
Tomatensoep ✓	€ 6,50

Hoofdgerechten

Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus	€ 10,50
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 8,00
Pannenkoek met kaas ✓	€ 9,00
Pannenkoek zoet (met keuze uit jam, hagelslag, poedersuiker of stroop) ✓	€ 9,00
Spekpannenkoek	€ 9,00

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

Desserts

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

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 cafeinevrij 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

Amrâth Cocktails

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

Bier van de tap

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

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

april 2024

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

Aperitief

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
---------	---	------

Cognac

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