



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

Salade Burrata ✓ Burrata balsamico basilicum tomaat <i>Burrata aceto balsamico basil tomato</i>	€ 21,50
Fritote Brie de Meau ✓ Zomerse salade met gebakken kaas <i>Summer salad with fried cheese</i>	€ 19,50
Caesarsalade Caesar salad Caesar salade met kipfilet <i>Caesar salad with chicken breast</i>	€ 17,50
Rundercarpaccio Beef carpaccio Carpaccio van rund gele paprika tuinkruiden pijnboompitten Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio yellow bell pepper garden herbs pine nuts Parmigiano Reggiano</i>	€ 18,50
Steak Tartaar Steak Tartare Tartaar van rundvlees garnituur <i>Beef tartare garnish</i>	€ 20,50
Chef's voorgerecht Chef's entree Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 19,50

SOEPEN | SOUPS

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

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

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

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

DESSERTS

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