



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





Sashimi 	€ 18,50
Geen tonijn geen zalm sojasaus wasabi wakame edamame bonen No tuna no salmon soy sauce wasabi wakame edamame beans	
Parade van biet Parade of beets 	€ 16,50
Diverse bereidingen van biet truffelkaas aceto balsamicostroop <i>Various preparations of beetroot truffle cheese balsamic syrup</i>	
Cocktail van Hollandse garnalen Dutch shrimp cocktail	€ 23,50
Krab bitterbal venkel groene appel kappertjes cocktailsaus <i>Crab bitterbal fennel green apple capers cocktail sauce</i>	
Hertencarpaccio Deer carpaccio	€ 18,50
Gekonfijte witlof cranberry little gem frambozen dressing <i>Candied chicory cranberry little gem raspberry dressing</i>	
Tataki van runderlende Beef loin tataki	€ 16,50
Bospaddenstoelen vinaigrette van sesam en soja <i>Mushrooms sesame and soy vinaigrette</i>	
Chef's voorgerecht Chef's entree	€ 18,50
Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep French onion soup 	€ 10,50
Napoleon uien kaas croutons <i>Napoleon onions cheese croutons</i>	
Pompoensoep Pumpkin soup 	€ 10,50
Vadouvan room komijn pompoenpitten <i>Vadouvan cream cumin pumpkin seeds</i>	
Chef's soep Chef's Soup	€ 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

- Taartje van Linzencurry | Lentil curry pie**  € 23,50
Seizoensgroenten | avocadomayonaise | uienchutney
Seasonal vegetables | avocado mayonnaise | onion chutney
- Ravioli**  € 23,50
Bloemkool | Hollandaisesaus | bimi | walnoot
Cauliflower | Hollandaise sauce | bimi | walnuts
- Zeebaarsfilet | Sea bass fillet** € 31,50
Saffraan beurre blanc | venkel | aardappelmousseline
Saffron beurre blanc | fennel | potato mousseline
- Gestoofde kalfsuccade | Stewed veal brisket** € 26,50
Torentje van zoete aardappel | gegrilde rode kool | uienchutney
Sweet potato | grilled red cabbage | onion chutney
- Tamme Eendenborst | Duck breast** € 31,50
Sinaasappel | koffiebonen | bospeen | bataat | truffelaardappel
Orange | coffee beans | carrot | sweet potato | truffle potato
- Saté Amrâth** € 24,50
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar
Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar
- Westlands runderburger | Westlands beef burger** € 21,50
Brioche broodje | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui
Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions
- Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger**  € 18,50
Vegan broodje | tomaat | avocado mayonaise
Vegan bun | tomato | avocado mayonnaise
- Plantaardige krokante kip burger | Plant-based crispy chicken burger**  € 18,50
Brioche broodje | tomaten salsa | augurk | uien confit
Brioche bun | tomato salsa | pickle | onion confit
- Amrâth Steak** € 26,50
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | pepersaus | kruidenboter
With sauce of your choice: mushroom sauce | peppersaus | herb butter
- Chef's Hoofdgerecht | Chefs main dish** € 24,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht
A dish recommended by our chef

Bijgerechten | Side dishes

Alle gerechten worden geserveerd met frites of een ander aardappelgarnituur
All dishes are served with fries or another potato garnish

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

DESSERTS

Appelpeer taartje Asian pear pie  VEGAN	€ 14,50
Vanille fudge ijs speculaas likeur <i>Vanilla fudge ice cream speculaas liqueur</i>	
Tarte Tatin	€ 13,50
Vanilleijs atsina cress <i>Vanilla ice cream atsina cress</i>	
Crème brûlée likeur 43	€ 13,50
Mokka-koffieijs <i>Mocha coffee ice cream</i>	
Tiramisu	€ 13,50
Amaretti meringue caramelijs koffiestroop <i>Amaretti meringue caramel ice cream coffee syrup</i>	
Nederlandse kaasplank Dutch cheese board	€ 17,50
Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland <i>Assortment of 5 types of Dutch cheese</i>	
Chef's nagerecht Chef's dessert	€ 13,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

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