



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 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.

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.

LUNCH
11:30 - 17:00

AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

Tosti Grilled cheese sandwich	€ 9,00
Kaas -of- ham en kaas <i>Cheese -or- ham and cheese</i>	
Bourgondische rundvleeskroket Bourgondic beef croquette	€ 11,50
2 rundvleeskroketten brood mosterd <i>2 beef croquettes bread mustard</i>	
Uitsmijter Fried eggs	€ 11,50
3 gebakken spiegeleieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham kaas bacon <i>3 fried eggs choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham cheese bacon</i>	
Omelet	€ 13,50
Gebakken eieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham kaas bacon zalm <i>Fried eggs choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham cheese bacon salmon</i>	
Club sandwich	€ 16,50
Gerookte scharrelkipfilet bacon ei tomaat komkommer mayonaise <i>Smoked free range chicken fillet bacon egg tomato cucumber mayonnaise</i>	
Gio's Westlands runderburger Gio's Westlands beef burger	€ 21,00
Brioche broodje sla spek kaas tomaat rode ui <i>Brioche bun lettuce bacon cheese tomato red onions</i>	
Plantaardige Beyond burger Plant-based Beyond burger 	€ 20,00
Vegan broodje tomaat avocado mayonaise <i>Vegan bun tomato avocado mayonnaise</i>	
Saté Amrâth	€ 22,00
Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar <i>Chicken satay from chicken thighs shrimp crackers atjar</i>	
Amrâth Steak	€ 27,00
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus pepersaus kruidenboter <i>With sauce of your choice: mushroom sauce peppersaus herb butter</i>	
Broodkeuze Bread of choice	
Ambachtelijk boerenbruin- of zuurdesem witbrood <i>Traditional brown or sourdough white bread</i>	

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

LUNCH
11:30 - 17:00

OPEN SANDWICHES

BLT	€ 11,50
Bacon sla tomaat mosterdsaus <i>Bacon lettuce tomato mustard sauce</i>	
Oude kaas Aged cheese 	€ 11,50
Mango chutney sla komkommer <i>Mango chutney lettuce cucumber</i>	
Brie 	€ 12,50
Walnoten sla honing mosterdsaus <i>Walnuts lettuce honey mustard sauce</i>	
Carpaccio	€ 14,00
Rundercarpaccio pijnboompitten Grana Padano sla truffelmayonaise <i>Beef carpaccio pine nuts Grana Padano lettuce truffle mayonnaise</i>	
Gerookte zalm Smoked salmon	€ 16,00
Bagel kruidenroomkaas sla rode ui dille <i>Bagel herb cream cheese lettuce red onion dill</i>	



MAALTIJDSALADES | SALADS

Seizoenssalade Salad of the season	€ 19,00
Caesarsalade Caesar salad	€ 18,50
Salade met kipfilet <i>Salad with chicken breast</i>	
Rode biet Beetroot	€ 18,00
Diverse bietsoorten, brie en balsamicostroop <i>Various beet varieties, brie and balsamic syrup</i>	


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

LUNCH
11:30 - 17:00

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>	

BORRELGARNITUUR | SNACKS

Portie olijven <i>Olives</i> 	€ 6,50
Bourgondische rundvleesbitterballen grove mosterd (6 stuks) <i>Burgundian beef ragout nuggets mustard (6 pieces)</i>	€ 8,50
Nacho cheese bites (6 stuks) <i>Nacho cheese bites (6 pieces)</i>	€ 8,50
Portie oude kaas Fuet grove mosterd <i>Matured cheese Fuet sausage mustard</i>	€ 10,00
Brood ham olijven tapenade kruidenboter aioli <i>Bread ham olives tapenade herb butter aioli</i>	€ 16,00
Plateau "Amrâth", mix van koude en warme snacks (16 stuks) <i>Plateau "Amrâth", mix of cold and hot snacks (16 pieces)</i>	€ 20,00

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



LUNCH
11:30 - 17:00

GEBAK | PASTRY



Appelgebak 'Amrâth' met slagroom <i>Amrâth apple pie with whipped cream</i>	€	5,10
Diverse soorten gebak <i>Various pastries</i>	€	5,75
Koffie met gebak naar keuze <i>Coffee with pie</i>	€	8,60

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

VOORGERECHTEN | STARTERS





Sashimi  VEGAN	€ 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** € 22,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar
Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar
- Gio's Westlands runderburger | Gio's Westlands beef burger** € 21,00
Brioche broodje | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui
Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions
- Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger**  € 20,00
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** € 27,00
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
- Vangst van de dag | Catch of the day** € 24,50

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

Aziatisch appelpeer taartje Asian apple pear pie 	€ 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 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

WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie <i>Coffee</i>	€	4,00
Ronnefeldt thee <i>Ronnefeldt Tea</i>	€	4,00
Verse munt thee met honing <i>Fresh mint tea with honey</i>	€	5,00
Verse gember thee <i>Fresh ginger tea</i>	€	5,00
Espresso <i>Espresso</i>	€	4,25
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	€	6,50
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€	5,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€	5,00
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	€	5,00
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i>	€	4,50
met slagroom <i>with whipped cream</i>	€	5,00

Alle koffie producten zijn cafeinevrij te bestellen
All coffee products can be ordered decaffeinated

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEES

Irish coffee met <i>with Irish Whiskey</i>	€	9,75
Italian coffee met <i>with Amaretto</i>	€	9,75
Spanish coffee met <i>with Tia Maria</i>	€	9,75
French coffee met <i>with Grand Manier</i>	€	9,75

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	4,55
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Rivella, 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 <i>Apple juice, tomato juice</i>	€	5,05
Fristi, chocolademelk <i>Fristi, chocolate milk</i>	€	4,55
Vers geperste sinaasappelsap <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€	5,75

BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEERS

Neubourg fluitje	€	5,00
Neubourg 0,3 ltr	€	7,75
Neubourg 0,5 ltr	€	10,00
Seizoensbieren, vanaf	€	5,75

BIEREN PER FLES | BOTTLED BEERS

Gulpener 0.0	€	5,25
Gulpener IPA	€	5,00
Gulpener Korenwolf witbier <i>wheat beer</i>	€	6,50
Chateau Neuborg	€	6,50
Westmalle Trappist dubbel	€	6,50
Duvel Blond	€	6,50
Speciale bieren, vanaf <i>Special beers, starting at</i>	€	6,50

LOKALE BIEREN PER FLES | LOCAL BOTTLED BEERS

Brouwerij 't IJ IJWIT	€	6,50
Brouwerij 't IJ Zatte Tripel	€	6,50

WITTE WIJNEN | WHITE WINES

		glas fles	
		glass bottle	
Será Verdejo	€ 6,50	€ 30,00	
Será Premium Chardonnay	€ 7,50	€ 35,00	

RODE WIJNEN | RED WINES


		glas fles	
		glass bottle	
Será Monastrell	€ 6,50	€ 30,00	
Será Premium Tempranillo	€ 7,50	€ 35,00	

ROSÉ WIJNEN | ROSÉ WINES

		glas fles	
		glass bottle	
Será Rosé	€ 6,50	€ 30,00	

DRANKEN | DRINKS

MOUSSERENDE WIJNEN & CHAMPAGNES | SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Rubinat Cava brut nature 	€ 7,50	€ 42,50
Piper Heidsieck Cuvée Brut 75 cl		€ 80,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut 150 cl	€ 14,50	€ 150,00
Piper Heidsieck Cuvée Demi Sec		€ 80,00
Piper Heidsieck Rosé Sauvage		€ 90,00
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl		€ 105,00
Moët & Chandon Brut Impérial 150 cl		€ 200,00
Moët & Chandon Rosé Impérial		€ 105,00
Moët Ice Impérial 75 cl		€ 105,00
Moët Ice Impérial 150 cl		€ 210,00
Moët Ice Rosé		€ 120,00
Ruinart 'R' Brut		€ 125,00
Ruinart Rosé		€ 150,00

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod
Ask for our wine list for the full range

PORT, SHERRY & VERMOUTH

Kopke Fine Ruby Port	€	5,25
Kopke Fine White Port	€	5,25
Martini Bianco, Rosso	€	5,25
Sherry Dry, Medium	€	5,25

LIKEUREN | LIQUEURS

Campari	€	8,00
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	8,00
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€	8,00
Licor 43, Tia Maria	€	8,00

GIN

Tanqueray Gin	€	7,25
Damrak Gin	€	8,25
Hendrick's Gin	€	9,75
Gordon's dry Gin	€	8,75

DRANKEN | DRINKS

WHISKY | WHISKEY

Johnny Red label, Famous Grouse Scotch	€	7,25
Jameson, Jack Daniel's Whisky old No.7	€	8,25
Johnny Walker Black Label 12 Y,	€	10,00
Glenfiddich single malt 12 Y		
Tallisker Skye single malt	€	12,00
Lagavulin Islay Single malt 16 Y	€	18,00

COGNAC

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

GEDISTILLEERD | HARD LIQUORS

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
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	8,50
Vodka Bols	€	8,50
Bacardi Carta Blanca	€	7,25
Sambuca Molinari	€	5,25
Captain Morgan Spiced Gold	€	7,25
Villa Massa Limoncello	€	8,25
Aperol Spritz	€	8,50

AMRÂTH COCKTAILS

Pornstar Martini	€	15,50
Mojito	€	15,50
Espresso Martini	€	15,50