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.

ALL DAY
11:30 - 21:30

AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

Uitsmijter | Triple fried eggs € 10,50
Keuze uit BIO kaas | Eco Fields BIO boerenham en/of spek
Choice of BIO cheese | Eco Fields ham and/or bacon

Kwekkeboom BIO groentekroketten | Kwekkeboom BIO vegetable croquettes € 10,50
2 groentekroketten | BIO desembrood | mosterd
2 vegetable croquettes | BIO sourdough bread | mustard

Weiderijck BIO rundvleeskroketten | Weiderijck BIO beef croquettes € 10,50
2 rundvleeskroketten | BIO desembrood | mosterd
2 beef croquettes | BIO sourdough bread | mustard

Sashimi VEGAN € 16,00
Geen tonijn | geen zalm | sojasaus | wasabi | wakame | edamame boon
No tuna | no salmon | soy sauce | wasabi | wakame | edamame bean

Club sandwich € 15,50
Gerookte scharrelkipfilet | bacon | ei | tomaat | komkommer | mayonaise
Smoked free range chicken fillet | bacon | egg | tomato | cucumber | mayonnaise

Caesar salade | Caesar salad € 15,50
Salade met kipfilet
Salad with chicken breast

Boeren tosti | Grilled cheese sandwich € 8,50
Keuze uit BIO jong belegen kaas | BIO jong belegen kaas & Eco Fields BIO boerenham
Choise of BIO young matured cheese | BIO young matured cheese & Eco Fields ham

Hertencarpaccio | Dear carpaccio
Gekonfijte witlof | cranberry | little gem | frambozen dressing
Candied chicory | cranberry | little gem | raspberry dressing

Voorgerecht	*Maaltijdsalade*	*Sandwich*
Starter	*Main Dish*	*Salad Sandwich*
€ 16,00	€ 20,75	€ 17,50

Tataki van runderlende | Beef loin tataki
Bospaddenstoelen | vinaigrette van sesam en soja
Mushrooms | sesame and soy vinaigrette

Voorgerecht	*Maaltijdsalade*	*Sandwich*
Starter	*Main Dish*	*Salad Sandwich*
€ 14,00	€ 18,75	€ 15,50

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
11:30 - 21:30

AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

Parade van biet | Parade of beets
Diverse bereidingen van biet | rood bacterie truffelkaas | aceto balsamicostroop
Various preparations of beetroot | red bacterial truffle cheese | balsamic syrup

Voorgerecht	*Maaltijdsalade*	*Sandwich*
Starter	*Main Dish*	*Salad Sandwich*
€ 14,00	€ 18,75	€ 15,50

Cocktail van Hollandse garnalen | Dutch shrimp cocktail € 21,00
Krab bitterbal | venkel | groene appel | kappertjes | cocktailsaus
Crab bitterbal | fennel | green apple | capers | cocktail sauce

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep | French onion soup € 8,00
Napoleon uien | kaas | croutons
Napoleon onions | cheese | croutons

Pompoensoep | Pumpkin soup € 8,00
Vadouvan | room | komijn | pompoenpitten
Vadouvan | cream | cumin | pumpkin seeds

Chef's soep | Chef's Soup € 8,00
Een door onze chef aanbevolen soep
A soup recommended by our chef

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
11:30 - 21:30

HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH | MAIN DISHES VEGETARIAN

Taartje van Linzencurry | Lentil curry pie VEGAN — € 21,00
Seizoengoenten | avocadomayonaise | uienchutney
Seasonal vegetables | avocado mayonnaise | onion chutney

Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger VEGAN — € 17,50
Vegan broodje | tomaat | avocado mayonaise
Vegan bun | tomato | avocado mayonnaise

Ravioli — € 21,00
Bloemkool | Hollandaisesaus | bimi | walnoot
Cauliflower | Hollandaise sauce | bimi | walnuts

HOOFDGERECHTEN VIS | MAIN DISHES FISH

Zeebaarsfilet | Sea bass fillet — € 29,00
Saffraan beurre blanc | venkel | aardappelmousseline
Saffron beurre blanc | fennel | potato mousseline

HOOFDGERECHTEN VLEES | MAIN DISHES MEAT

Gestoofde Kalfssucade | Stewed Veal Brisket — € 24,00
Torentje van zoete aardappel | gegrilde rode kool | uienchutney
Sweet potato | grilled red cabbage | onion chutney

Tamme Eendenborst | Duck breast — € 29,00
Sinaasappel | koffiebonen | bospeen | bataat | truffelaardappel
Orange | coffee beans | carrot | sweet potato | truffle potato

Gio's Westlands runderburger | Gio's Westlands beef burger — € 19,00
Brioche bun | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui
Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions

Saté Amrâth — € 22,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar
Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar

Amrâth Steak — € 24,50
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | pepersaus | kruidenboter
With sauce of your choice: mushroom sauce | pepper sauce | herb butter

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
11:30 - 21:30

DESSERTS

Tarte Tatin € 11,00
Vanilleijs | atsinacress
Vanilla ice cream | atsina cress

Crème brûlée likeur 43 € 11,00
Mokka-koffieijs
Mocha coffee ice cream

Tiramisu € 11,00
Amaretti meringue | caramelijs | koffiestroop
Amaretti meringue | caramel ice cream | coffee syrup

Nederlandse kaasplank | Dutch cheese board € 15,00
Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland
Assortment of 5 types of Dutch cheese

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN
Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
11:30 - 21:30

BORRELGARNITUUR | SNACKS

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

SWEET BITES

Huisgemaakte appel crumble pie *Homemade apple crumble pie*	€	5,00
Huisgemaakte blondie met pecannoten *Homemade blondie with pecans*	€	5,00

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN
Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
11:30 - 21:30

KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

Verse fruitsalade *Fresh fruit salad*	€	4,00
Parmaham met meloen *Parma ham with melon*	€	5,00
Tomatensoep *Tomato soup*	€	6,50
Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Chicken nuggets with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	5,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	5,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus *Steak from the grill with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and garlic sauce*	€	8,50
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Frikandel (sausage of finely chopped meat) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	5,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Fish sticks (3) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	6,00
Pannenkoek met kaas *Dutch pancake with cheese*	€	7,00
Pannenkoek zoet (met keuze uit jam, hagelslag, poedersuiker of stroop) *Dutch pancake sweet (with choice of jelly, chocolate sprinkles, powdered sugar or syrup)*	€	7,00
Spekpannenkoek *Dutch pancake with bacon*	€	7,00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus *Vanilla ice cream with hot chocolate sauce*	€	5,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom *Vanilla ice cream with fresh fruit and whipped cream*	€	5,50

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

januari 2024

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie *Coffee*	€	3,00
Ronnefeldt thee *Ronnefeldt Tea*	€	3,00
Verse munt thee met honing *Fresh mint tea with honey*	€	4,00
Verse gember thee *Fresh ginger tea*	€	4,00
Espresso *Espresso*	€	3,00
Dubbele espresso *Double espresso*	€	4,50
Latte Macchiato *Latte Macchiato*	€	3,50
Cappuccino *Cappuccino*	€	3,50
Koffie verkeerd *Latte*	€	3,50
Warme chocolademelk *Hot chocolate*	€	4,00
met slagroom *with whipped cream*	€	4,50

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

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEES

Irish coffee met *with* Irish Whiskey	€	9,75
Italian coffee met *with* Amaretto	€	9,75
Spanish coffee met *with* Tia Maria	€	9,75
French coffee met *with* Grand Manier	€	9,75

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	3,50
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Rivella, Ginger ale	€	3,75
Fuze Tea: Sparkling lemon, Peach Hibiscus, Green tea, Green tea no sugar	€	3,75
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€	3,50
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€	6,00
Appelsap, tomatensap *Apple juice, tomato juice*	€	3,75
Fristi, chocolademelk *Fristi, chocolate milk*	€	3,75
Vers geperste sinaasappelsap *Freshly squeezed orange juice*	€	4,75

DRANKEN | DRINKS

BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEERS

Gulpener fluitje 0,2 ltr	€	3,75
Gulpener vaasje 0,25 ltr	€	4,25
Gulpener 0,5 ltr	€	7,75
Seizoensbieren, vanaf	€	5,25

BIEREN PER FLES | BOTTLED BEERS

Gulpener 0.0	€	3,50
Gulpener IPA	€	3,50
Gulpener Korenwolf witbier *wheat beer*	€	4,50
Chateau Neuborg	€	4,75
Westmalle Trappist dubbel	€	5,25
Duvel Blond	€	5,75
Speciale bieren, vanaf *Special beers, starting at*	€	5,75

WITTE WIJNEN | WHITE WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Verdejo	€ 5,50	€ 25,00
Será Premium Chardonnay	€ 6,50	€ 30,00

RODE WIJNEN | RED WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Monastrell	€ 5,50	€ 25,00
Será Premium Tempranillo	€ 6,50	€ 30,00

ROSÉ WIJNEN | ROSÉ WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Rosé	€ 5,50	€ 25,00

DRANKEN | DRINKS

MOUSSERENDE WIJNEN | SPARKLING WINES

	glas	fles glass	bottle
Rubinat Cava brut nature	€ 6,50	€ 37,50
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	€ 17,50	€ 95,00

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

PORT, SHERRY & VERMOUTH

Kopke Fine Ruby Port	€	4,25
Kopke Fine White Port	€	4,25
Martini Bianco, Rosso	€	4,25
Sherry Dry, Medium	€	4,25

LIKEUREN | LIQUEURS

Campari	€	6,00
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	6,00
Baileys orginal, DiSaronno orginale Amaretto	€	6,00
Licor 43, Tia Maria	€	6,00

GIN

Tanqueray Gin	€	5,00
Damrak Gin	€	8,25
Hendrick's Gin	€	9,75
Gordon's dry Gin	€	8,75

WHISKY | WHISKEY

Johnny Red label, Famous Grouse Scotch	€	6,50
Jameson, Jack Daniel's Whisky old No.7	€	7,50
Johnny Walker Black Label 12 Y, Glenfiddich single malt 12 Y	€	9,50
Tallisker Skye single malt	€	11,50
Lagavulin Islay Single malt 16 Y	€	17,50

januari 2024

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	€	4,50
Oude Graanjenever Bols	€	5,00
Bessenjenever Coebergh	€	4,50
Corenwijn Bols	€	5,00
Jägermeister Bitter	€	5,00
Vieux Hoppe	€	4,50
Berenburg Hartevelt	€	4,50
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	5,00
Vodka Bols	€	8,50
Bacardi Carta Blanca	€	4,50
Sambuca Molinari	€	4,75
Captain Morgan Spiced Gold	€	6,00
Villa Massa Limoncello	€	6,00
Aperol Spritz	€	7,50

AMRÂTH COCKTAILS

Pornstar Martini	€	12,50
Mojito	€	12,50
Espresso Martini	€	12,50