

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 Amrâth 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!*



Amrâth favorieten

Tosti Kaas -of- ham en kaas	€ 9,00
Bourgondische rundvleeskroket of groentekroket 2 Rundvlees/groentekroketten brood mosterd	€ 11,00
Uitsmijter Gebakken spiegeleieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: Kaas met ham of zalm of bacon	€ 13,00
Omelet Gebakken eieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: Kaas met ham of zalm of bacon	€ 13,00
Club sandwich Gerookte scharrelkipfilet bacon ei tomaat komkommer mayonaise	€ 16,50

Open sandwiches

 Rode biet hummus Geroosterde groente pijnboompitten salsa verde	€ 12,00
 Brie Walnoten little gem honing mosterdsaus	€ 12,00
Gerookte zalm Limoendressing mesclun avocado radijs	€ 14,50
Carpaccio Rundercarpaccio pijnboompitten Parmezaanse kaas rucola truffelmayonaise	€ 14,00
Chef's sandwich Een door onze chef aanbevolen sandwich	€ 14,00

Maaltijdsalades

 Roodlofsalade Peer blauw kaas Vadouvan dressing	€ 15,00
Caesar salade Croutons kip ansjovis ei	€ 14,00

Soepen

 Franse uiensoep Gruyère kaas crostini	€ 8,00
 Linzensoep Komijn krokante kikkererwten	€ 8,00
Chef's soep Een door onze chef aanbevolen soep	€ 8,00

Voorgerechten

 Salade gebakken brie Mangochutney pompoen zongedroogde tomaten pecannoten	€ 14,00
 Tartaar van biet Appel rozijnen cranberry feta crostini	€ 14,00
★ Carpaccio van rundvlees Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola	€ 15,00
Noorse zalm Dille crème radijs zoetzure rode ui avocado mihoen	€ 15,00
Chef's voorgerecht Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 14,00

Hoofdgerechten

 Pompoenrisotto Pompoen krokante oesterzwammen pompoenpitten kruidenolie	€ 19,00
 Curry Gele curry seizoensgroenten kokos basmatirijst	€ 19,00
Dorade Knolselderijpuree zeekraal Kaffir limoen beurre blanc	€ 25,00
★ Saté Amrâth Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar friet gado gado	€ 23,00
★ Gio's Westlands runderburger Brioche broodje little gem spek kaas tomaat friet	€ 23,00
★ Amrâth Rib-eye Met saus naar keuze: pepersaus champignonsaus rode wijnsaus kruidenboter Geserveerd met seizoensgroenten & Provençaalse Roseval aardappels	€ 27,00
Chef's hoofdgerecht Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 25,00

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 6,50

Desserts

Lava cake Amarena kersen vanille-ijs	€ 9,00
Appelcrumble Appelcrumble taartje kaneelijs	€ 9,00
Panna cotta dulce de leche Krokante banaan bananenijs	€ 9,00
 Mango passievrucht mousse Limoen crumble kokossorbet	€ 10,00
Chef's nagerecht Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 10,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

oktober 2025

Kindermenu

Voorgerechten

✓ Verse fruitsalade	€ 4,00
✓ Tomatensoep	€ 6,50

Hoofdgerechten

Kipnuggets, kroket of frikandel Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 7,00
Kipsaté (1 spies) Friet sla komkommer tomaat appelmoes satésaus	€ 10,50
3 vissticks Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 8,00
✓ Pasta Tomatensaus geraspte kaas	€ 8,00
✓ Pannenkoek met kaas	€ 9,00
✓ Pannenkoek zoet 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.

Alle gerechten van het kindermenu kunnen besteld worden voor kinderen t/m 12 jaar.

Desserts

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

Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 3,50
Ronnefeldt thee	€ 3,00
Verse munt thee (met honing)	€ 4,00
Verse gember thee (met honing)	€ 4,00
Espresso	€ 3,50
Dubbele espresso	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00
Koffie verkeerd	€ 4,00
Warme chocolademelk	€ 4,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 5,00

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 10,25
Italian coffee met Amaretto	€ 10,25
Spanish coffee met Tia Maria	€ 10,25
French coffee met Grand Manier	€ 10,25

Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€ 3,50
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella	€ 3,75
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€ 3,75
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€ 3,50
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€ 6,00
Appelsap, tomatensap	€ 3,75
Fristi, chocolademelk	€ 3,75
Vers geperste sinaasappelsap	€ 4,75

Amrâth cocktails

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

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht

VEGAN Veganistisch gerecht

oktober 2025

Bier van de tap

Hertog Jan 0,25 ltr	€ 4,25
Hertog Jan 0,5 ltr	€ 8,00
Leffe Blond 0,33 ltr	€ 6,00
Leffe Blond 0,5 ltr	€ 8,75
Tripel Karmeliet 0,33 ltr	€ 6,50

Bieren per fles

Hertog Jan 0.0.	€ 3,75
Leffe Blond 0.0.	€ 4,75
Corona	€ 5,00
Hoegaarden Rosée	€ 5,25
Overige speciale bieren, vanaf	€ 5,25

Wijnen

		Glas	Fles
Será Amrâth Verdejo	Wit	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	Wit	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Monastrell	Rood	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Rood	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€ 5,50	€ 25,00
Rubinat Cava brut nature	Mousserend	€ 6,50	€ 37,50
Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl	Mousserend	€ 13,50	€ 80,00
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Mousserend	€ 17,50	€ 95,00

Ontdek ons volledige wijnassortiment op de wijnkaart!

Aperatief

Kopke Fine Ruby Port	€ 4,75
Kopke Fine White Port	€ 4,75
Martini Bianco, Rosso	€ 4,25
Sherry Dry, Medium	€ 4,25
Campari	€ 6,00

Liqueuren

Vaccari Sambuca	€ 4,25
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€ 6,00
Villa Massa Limoncello	€ 6,00
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€ 6,00
Licor 43, Tia Maria	€ 6,00

Gin / Vodka / Rum

Bacardi Carta Blanca	€ 4,50
Tanqueray Gin	€ 5,00
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€ 5,00
Captain Morgan Spiced Gold	€ 6,00
Damrak Gin	€ 8,25
Vodka Bols	€ 8,50
Hendrick's Gin	€ 9,75
Gordon's dry Gin	€ 8,75

Whisky

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

Cognac

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

Gedistilleerd

Jonge Graanjenever Bols	€ 4,50
Oude Graanjenever Bols	€ 4,50
Bessenjenever Coebergh	€ 4,50
Corenwijn Bols	€ 5,00
Jägermeister Bitter	€ 5,00
Vieux Hoppe	€ 4,50
Berenburg Sonnema	€ 4,50