

## *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 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!*



# Dinerkaart

## Voorgerechten



### Groenten gyoza's

Little gem | sojasaus

€ 14,00



### Tarte tatin van tomaat

Brie de meaux | zoete aardappel | balsamico

€ 15,00

### Serranoham met meloen

Serranoham | meloen | balsamicostroop

€ 14,00

### Caesar salade zalm

Gerookte zalm | ei | caesardressing | Parmezaan | little gem

€ 16,00

### Carpaccio van rundvlees

Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola

€ 15,00

### Chef's voorgerecht

Een door onze chef aangeprezen voorgerecht

€ 14,00

## Soepen



### Tomaat paprika soep

Zongedroogde tomaten | croutons

€ 9,00



### Romige kaassoep

Prei | bieslook | croutons

€ 9,00

### Chef's soep

Een door onze chef aangeprezen soep

€ 9,00

## Hoofdgerechten



### Canneloni

Ricotta en spinazie | rode mascarponesaus | rucola

€ 20,00



### Jackfruit rendang

Boontjes | rijst | atjar | pappadum

€ 20,00

### Tonijn van de grill

Seizoensgroenten | friet

€ 25,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

juni 2026

**Kipsaté** € 23,00

Huisgemaakte kipsaté | kroepoek | atjar | friet | gado gado

★ **Gio's Westlands runderburger** € 23,00

Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

**Steak** € 27,00

Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter | seizoensgroenten | friet

**Polderkip supreme** € 25,00

Seizoensgroenten | friet | Pedro Ximénez saus

**Chef's hoofdgerecht** € 25,00

Een door onze chef aangeprezen hoofdgerecht

**Vangst van de dag** € 25,00

Een door onze chef aangeprezen visgerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

---

## Bijgerechten

### Extra bij te bestellen:

Broodmandje € 6,50

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 6,50

---

## Desserts

**Cheesecake blauwe bes** € 13,00

Cheesecake | blauwe bessen | vanille-ijs



**Chocolademousse** € 14,00

Crumble van speculoos | frambozen sorbetijs

**Crème brûlée** € 11,00

Klassieke crème brûlée | vanille-ijs



**Vers fruit** € 13,00

Vers fruit | mango sorbetijs

**Chef's nagerecht** € 10,00

Een door onze chef aangeprezen dessert

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

juni 2026

# Kindermenu

## Voorgerechten

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

## Hoofdgerechten

<b>Kipnuggets, kroket of frikandel</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>Kipsaté (1 spies)</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   satésaus	€ 10,50
<b>3 vissticks</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 8,00
✓ <b>Pasta</b> Tomatensaus   geraspte kaas	€ 8,00
✓ <b>Pannenkoek met kaas</b>	€ 9,00
✓ <b>Pannenkoek zoet</b> Keuze uit: jam, hagelslag, poedersuiker of stroop	€ 9,00
<b>Spekpannenkoek</b>	€ 9,00

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

## Desserts

<b>Vanille-ijs met warme chocoladesaus</b>	€ 5,00
<b>Vanille-ijs met vers fruit en slagroom</b>	€ 5,50

# Dranken

## Warme dranken

Koffie	€	3,75
Ronnefeldt thee	€	3,25
Verse munt thee (met honing)	€	4,25
Verse gember thee (met honing)	€	4,25
Espresso	€	3,75
Dubbele espresso	€	5,25
Latte Macchiato	€	4,25
Cappuccino	€	4,25
Koffie verkeerd	€	4,25
Warme chocolademelk	€	4,50
Warme chocolademelk met slagroom	€	5,00

*Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen*

## Speciale Chocomel

Ijskoffie Chocomel	€	6,50
Warme of koude Chocomel kokos	€	10,50
Warme Chocomel karamel	€	6,50
Warme Chocomel rum	€	10,50

## Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€	10,50
Italian coffee met Amaretto	€	10,50
Spanish coffee met Tia Maria	€	10,50
French coffee met Grand Marnier	€	10,50

## Frisdranken

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

---

## Amrâth cocktails

---

Aperol Spritz	€	13,00
Pornstar Martini	€	12,50
Mojito	€	12,50
Espresso Martini	€	12,50

---

## Bier van de tap

---

Hertog Jan 0,25 ltr	€	4,25
Hertog Jan 0,5 ltr	€	8,00
Leffe Blond 0,33 ltr	€	6,25
Leffe Blond 0,5 ltr	€	9,00

---

## Bieren per fles

---

Hertog Jan 0.0.	€	3,75
Leffe Blond 0.0.	€	5,25
Corona	€	5,00
Hoegaarden Rosée	€	5,50
Overige speciale bieren, vanaf	€	5,25

---

## Wijnen

---

		Glas	Fles
Será Amrâth Verdejo	Wit	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	Wit	€ 6,50	€ 32,50
Será Amrâth Monastrell	Rood	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Rood	€ 6,50	€ 32,50
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€ 5,50	€ 25,00
Rubinat Cava brut nature	Mousserend	€ 7,00	€ 39,50
Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl	Mousserend	€ 9,50	€ 65,00
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Mousserend	€ 19,50	€ 105,00

Ontdek ons volledige wijnassortiment op de wijnkaart!

---

## Lokale dranken

---

### Bieren per fles

Gooisch Blond	€	6,95
Gooische Bubbels	€	6,95
Gooisch Tripel	€	6,95

### Wijnen per fles

Curveé Prestige 2021	Wit	€	39,50
Curveé Prestige 2021	Rood	€	39,50

---

## Aperatief

---

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

---

## 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
Campari	€ 6,00

---

## Gin / Vodka / Rum

---

Bacardi Carta Blanca	€ 4,50
Tanqueray Gin	€ 5,50
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

---

Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse Scotch	€ 6,50
Jameson Irish, Jack Daniel's Whiskey Old No. 7	€ 7,50
Johnnie Walker Black Label	€ 9,50
Glenfiddich 12 yr	€ 10,00
Talisker Skye 10 yr	€ 11,50
Lagavulin 16 yr	€ 18,50

---

## Cognac

---

Courvoisier V.S.O.P. fine	€ 11,00
Rémy 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