



---

## 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



---

<b>Sashimi</b>  <b>VEGAN</b>	€ 16,00
<b>Geen</b> tonijn   <b>geen</b> zalm   sojasaus   wasabi   wakame   edamame bonen <i>No tuna   no salmon   soy sauce   wasabi   wakame   edamame beans</i>	
<b>Parade van biet   Parade of beets</b> 	€ 14,00
Diverse bereidingen van biet   truffelkaas   aceto balsamicostroop <i>Various preparations of beetroot   truffle cheese   balsamic syrup</i>	
<b>Cocktail van Hollandse garnalen   Dutch shrimp cocktail</b>	€ 21,00
Krab bitterbal   venkel   groene appel   kappertjes   cocktailsaus <i>Crab bitterbal   fennel   green apple   capers   cocktail sauce</i>	
<b>Hertencarpaccio   Deer carpaccio</b>	€ 16,00
Gekonfijte witlof   cranberry   little gem   frambozen dressing <i>Candied chicory   cranberry   little gem   raspberry dressing</i>	
<b>Tataki van runderlende   Beef loin tataki</b>	€ 14,00
Bospaddenstoelen   vinaigrette van sesam en soja <i>Mushrooms   sesame and soy vinaigrette</i>	
<b>Chef's voorgerecht   Chef's entree</b>	€ 16,00
Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Franse uiensoep   French onion soup</b> 	€ 8,00
Napoleon uien   kaas   croutons <i>Napoleon onions   cheese   croutons</i>	
<b>Pompoensoep   Pumpkin soup</b> 	€ 8,00
Vadouvan   room   komijn   pompoenpitten <i>Vadouvan   cream   cumin   pumpkin seeds</i>	
<b>Chef's soep   Chef's Soup</b>	€ 8,00
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**  € 21,00  
Seizoensgroenten | avocadomayonaise | uienchutney  
*Seasonal vegetables | avocado mayonnaise | onion chutney*
- Ravioli**  € 21,00  
Bloemkool | Hollandaisesaus | bimi | walnoot  
*Cauliflower | Hollandaise sauce | bimi | walnuts*
- Zeebaarsfilet | Sea bass fillet** € 29,00  
Saffraan beurre blanc | venkel | aardappelmousseline  
*Saffron beurre blanc | fennel | potato mousseline*
- Gestoofde kalfsuccade | 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*
- Saté Amrâth** € 22,00  
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar  
*Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar*
- Westlands runderburger | Westlands beef burger** € 19,00  
Brioche broodje | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui  
*Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions*
- Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger**  € 16,00  
Vegan broodje | tomaat | avocado mayonaise  
*Vegan bun | tomato | avocado mayonnaise*
- Plantaardige krokante kip burger | Plant-based crispy chicken burger**  € 16,00  
Brioche broodje | tomaten salsa | augurk | uien confit  
*Brioche bun | tomato salsa | pickle | onion confit*
- Amrâth Steak** € 24,00  
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | pepersaus | kruidenboter  
*With sauce of your choice: mushroom sauce | peppersaus | herb butter*
- Chef's Hoofdgerecht | Chefs main dish** € 22,00  
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*

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

oktober 2023



---

## DESSERTS

---

<b>Appelpeer taartje   Asian pear pie</b> 	€ 12,00
Vanille fudge ijs   speculaas likeur <i>Vanilla fudge ice cream   speculaas liqueur</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	€ 11,00
Vanilleijs   atsina cress <i>Vanilla ice cream   atsina cress</i>	
<b>Crème brûlée likeur 43</b>	€ 11,00
Mokka-koffieijs <i>Mocha coffee ice cream</i>	
<b>Tiramisu</b>	€ 11,00
Amaretti meringue   caramelijs   koffiestroop <i>Amaretti meringue   caramel ice cream   coffee syrup</i>	
<b>Nederlandse kaasplank   Dutch cheese board</b>	€ 15,00
Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland <i>Assortment of 5 types of Dutch cheese</i>	
<b>Chef's nagerecht   Chef's dessert</b>	€ 11,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

---

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

 **Vegetarisch gerecht**  
*Vegetarian dish*

 **Veganistisch gerecht**  
*Vegan dish*

oktober 2023

---

## KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

---

Verse fruitsalade  <i>Fresh fruit salad</i>	€ 4,00
Parmaham met meloen <i>Parma ham with melon</i>	€ 5,00
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>	€ 5,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 5,00
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>	€ 8,50
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>	€ 5,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Fish sticks (3) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 6,00
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>	€ 5,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom  <i>Vanilla ice cream with fresh fruit and whipped cream</i>	€ 5,50

---

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