

## *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

 <b>Burrata</b> Gegrilde peer   vijgen   honing   walnoten	€ 17,00
<b>Gemarineerde zalm</b> Zoetzure komkommer   tempura   gekonfijte sinaasappel   wasabi mayonaise	€ 15,00
<b>Steak tartaar</b> Crème van Oregano   balsamico kaviaar   zoetzure rode ui   crostini	€ 15,00
<b>Ceasar salade</b> Croutons   kip   ansjovis	€ 15,00
★ <b>Carpaccio van rundvlees</b> Truffelmayonaise   Grana Padano   pijnboompitten   rucola	€ 15,00
<b>Chef's voorgerecht</b> Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 15,00

## Soepen

 <b>Thaise pompoensoep</b> Kokos   rode peper	€ 9,00
 <b>Franse uiensoep</b> Crostini   kaas	€ 9,00
<b>Chef's soep</b> Een door onze chef aanbevolen soep	€ 9,00

## Hoofdgerechten

 <b>Paddenstoelen risotto</b> Vegan feta   schorseneer   mizuna   pistache	€ 19,00
 <b>Gnocci</b> Pompoen crème   Parmezaan   shiitake	€ 19,00
 <b>Portobello Wellington</b> Doperwt   truffel jus   doperwt cress	€ 20,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2024


 <b>Vegetarische krokante kip burger</b>	€ 20,00
Brioche broodje   tomaten salsa   augurk   uien confit	
<b>Zeebaars</b>	€ 22,00
Saus van Parmezaan   crème van doperwten   cherrytomaten	
★ <b>Saté Amrâth</b>	€ 22,00
Kipsaté van kippendijen   kroepoek   atjar	
★ <b>Gio's Westlands runderburger</b>	€ 22,00
Brioche broodje   sla   spek   kaas   tomaat	
★ <b>Amrâth steak</b>	€ 25,00
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   rodewijnsaus   pepersaus   kruidenboter	
<b>Pan-geroosterde eend</b>	€ 25,00
Fondant aardappel   gestoofde rode kool   sinaasappel jus	
<b>Chef's hoofdgerecht</b>	€ 25,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

## Bijgerechten

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelgarnituur, keuze uit:**

Friet of aardappelpuree en een frisse salade of geroosterde groenten

## Desserts

 <b>Stoofpeer</b>	€ 13,00
Pecan crumble   vegan vanille ijs	
<b>Stroopwafel tiramisu</b>	€ 13,00
Caramelijs	
<b>Crema catalana</b>	€ 13,00
Kalamansi kaviaar   bloedsinaasappel   sorbet	
<b>Nederlandse kaasplank</b>	€ 16,00
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas	
<b>Chef's nagerecht</b>	€ 13,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

oktober 2024

# Kindermenu

## Voorgerechten

✓ <b>Verse fruitsalade</b>	€ 4,00
<b>Rauwe ham met meloen</b>	€ 5,00
<b>Tomatensoep</b>	€ 6,50

## Hoofdgerechten

<b>Kipnuggets</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>Kroket</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>Biefstuk van de grill</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   knoflooksaus	€ 10,50
<b>Frikandel</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 7,00
<b>3 vissticks</b> Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise	€ 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 hoofdgerechten worden geserveerd op een Amrâth kinderbord, deze mag je mee naar huis nemen.*

## Desserts

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

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht

oktober 2024

# Dranken

## Warme dranken

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

*Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen*

## Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 9,75
Italian coffee met Amaretto	€ 9,75
Spanish coffee met Tia Maria	€ 9,75
French coffee met Grand Manier	€ 9,75

## Frisdranken

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	€ 3,75
Fristi, chocolademelk	€ 3,75
Vers geperste sinaasappelsap	€ 4,75

## Amrãth cocktails

Aperol Spritz	€ 7,50
Pornstar Martini	€ 12,50
Mojito	€ 12,50
Espresso Martini	€ 12,50

---

## *Draught beers*

---

Gulpener fluitje 0,2 ltr	€ 3,75
Gulpener vaasje 0,25 ltr	€ 4,25
Gulpener 0,5 ltr	€ 7,75
Seasonal beers, starting at	€ 5,25

---

## *Bottled beers*

---

Gulpener 0.0	€ 3,50
Gulpener IPA 0.3	€ 3,50
Gulpener Korenwolf witbier	€ 4,50
Chateau Neuborg	€ 4,75
Westmalle Trappist dubbel	€ 5,25
Duvel Blond	€ 5,75
Special beers, starting at	€ 5,75

---

## *Wines*

---

		<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
Será Amrâth Verdejo	White	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	White	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Monastrell	Red	€ 5,50	€ 25,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Red	€ 6,50	€ 30,00
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€ 5,50	€ 25,00
Rubinat Cava brut nature	Sparkling	€ 6,50	€ 37,50
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Sparkling	€ 17,50	€ 95,00

*Ask for our wine list for the full range.*

---

## *Local drinks*

---

### *Bottled beer*

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

### *Bottled wine*

Curvéé Prestige 2021	White	€ 39,50
Curvéé Prestige 2021	Red	€ 39,50

---

## Aperitif

---

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

---

## Liqueurs

---

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

---

## Brandy

---

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

---

## 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