
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!*



Dinerkaart

Voorgerechten

- | | |
|---|---------|
| Salade gebakken feta
Mesclun honing thijm gepofte cherrytomaten walnoten | € 15,00 |
|  Tonijntartaar
Avocado bieslook rode ui spicy mayonaise truffelsoya crostini | € 17,50 |
| Vitello tonnato
Rosé gegaard kalfsvlees tonijnmayonaise kappertjes | € 15,00 |
| Carpaccio van rundvlees
Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola | € 15,00 |
| ★ Chef's voorgerecht
Een door onze chef aanbevolen gerecht | € 15,00 |

Soepen

- | | |
|--|--------|
|  Romige aspergesoep
Basilicum olie peterselie crumble | € 9,00 |
|  Asian style bimi soep
Kokos pinda crumble chili | € 9,00 |
| Chef's soep
Een door onze chef aanbevolen soep | € 9,00 |

Hoofdgerechten

- | | |
|--|---------|
|  Parelcouscous
Granaatappel sinaasappel munt feta Ras el Hanout bimi groene asperge pompoenpitten | € 19,00 |
|  Ravioli
Ricotta spinazie rode pesto roomsaus Parmezaanse kaas rucola | € 19,00 |
| Linguine
Gamba's knoflook chiliolie sjalot zongedroogde tomaten | € 19,00 |

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

april 2025

Op de huid gebakken Kabeljauw € 22,00

Aardappel/peterselie puree | paksoi | tomaten | boterbieslooksaus

Kalfsschnitzel a la Holstein € 22,00

Gebakken ei | kappertjes | gebakken aardappels | frisse salade

★ **Saté Amrâth** € 22,00

Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado

★ **Gio's Westlands runderburger** € 22,00

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

★ **Amrâth steak** € 25,00

Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | rode wijnsaus | pepersaus | kruidenboter | friet | frisse salade

Chef's hoofdgerecht € 25,00

Een door onze chef aangeprezen gerecht

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

Gekaramaliseerde banaan € 9,00

Vanilleijs | karamelsaus



Taartje van passievrucht € 12,00

Kokossorbet | limoen crumble | ananascoulis

Baileys Tiramisu € 9,00

Chocolade crumble | pistacheijs

Nederlandse kaasplank € 15,00

Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas

Chef's nagerecht € 12,00

Een door onze chef aangeprezen gerecht

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

april 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

Amrãth cocktails

Aperol Spritz	€ 12,50
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	€ 6,00
Leffe Blond 0,5 ltr	€ 8,75

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!

Lokale dranken

<i>Bieren per fles</i>	
Gooisch Blond	€ 6,95
Gooische Bubbel	€ 6,95
Gooisch Tripel	€ 6,95

<i>Wijnen per fles</i>	
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
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