



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 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.

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.

LUNCH
12:30 - 14:30



AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

Tosti Grilled cheese sandwich Kaas -of- ham en kaas <i>Cheese -or- ham and cheese</i>	€ 8,50
Bourgondische rundvleeskroket Bourgondic beef croquette 2 rundvleeskroketten brood mosterd <i>2 beef croquettes bread mustard</i>	€ 10,50
Uitsmijter Fried eggs 3 gebakken spiegeleieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham kaas bacon <i>3 fried eggs choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham cheese bacon</i>	€ 10,50
Omelet Gebakken eieren brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham kaas bacon zalm <i>Fried eggs choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham cheese bacon salmon</i>	€ 12,50
Club sandwich Gerookte scharrelkipfilet bacon ei tomaat komkommer mayonaise <i>Smoked free range chicken fillet bacon egg tomato cucumber mayonnaise</i>	€ 15,50
Gio's Westlands runderburger Gio's Westlands beef burger Brioche broodje sla spek kaas tomaat rode ui <i>Brioche bun lettuce bacon cheese tomato red onions</i>	€ 19,00
Plantaardige Beyond burger Plant-based Beyond burger  Vegan broodje tomaat avocado mayonaise <i>Vegan bun tomato avocado mayonnaise</i>	€ 17,50
Saté Amrâth Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar <i>Chicken satay from chicken thighs shrimp crackers atjar</i>	€ 22,00
Amrâth Steak Met saus naar keuze: paddenstoelensaus pepersaus kruidenboter <i>With sauce of your choice: mushroom sauce peppersaus herb butter</i>	€ 24,50

Broodkeuze | Bread of choice

Ambachtelijk boerenbruin- of zuurdesem witbrood
Traditional brown or sourdough white bread

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

 Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

LUNCH
12:30 - 14:30



OPEN SANDWICHES

BLT Bacon sla tomaat mosterdsaus <i>Bacon lettuce tomato mustard sauce</i>	€ 11,50
Oude kaas Aged cheese  Mango chutney sla komkommer <i>Mango chutney lettuce cucumber</i>	€ 11,50
Brie  Walnoten sla honing mosterdsaus <i>Walnuts lettuce honey mustard sauce</i>	€ 11,50
Gerookte zalm Smoked salmon Bagel kruidenroomkaas sla rode ui dille <i>Bagel herb cream cheese lettuce red onion dill</i>	€ 13,50
Carpaccio Rundercarpaccio pijnboompitten Grana Padano sla truffelmayonaise <i>Beef carpaccio pine nuts Grana Padano lettuce truffle mayonnaise</i>	€ 13,50

MAALTIJDSALADES | SALADS

Seizoenssalade Salad of the season	€ 15,50
Caesarsalade Caesar salad Salade met kipfilet <i>Salad with chicken breast</i>	€ 15,50
Rode biet Beetroot Diverse bietsoorten, brie en balsamicostroop <i>Various beet varieties, brie and balsamic syrup</i>	€ 15,50

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

 Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

LUNCH
12:30 - 14:30



SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep French onion soup ✓	€ 8,00
Napoleon uien kaas croutons <i>Napoleon onions cheese croutons</i>	
Pompoensoep Pumpkin soup ✓	€ 8,00
Vadouvan room komijn pompoenpitten <i>Vadouvan cream cumin pumpkin seeds</i>	
Chef's soep Chef's Soup	€ 8,00
Een door onze chef aanbevolen soep <i>A soup recommended by our chef</i>	

BORRELGARNITUUR | SNACKS

Portie olijven <i>Olives</i> ✓	€ 6,50
Bourgondische rundvleesbitterballen grove mosterd (6 stuks) <i>Burgundian beef ragout nuggets mustard (6 pieces)</i>	€ 8,50
Nacho cheese bites (6 stuks) <i>Nacho cheese bites (6 pieces)</i>	€ 8,50
Portie oude kaas Fuet grove mosterd <i>Matured cheese Fuet sausage mustard</i>	€ 10,00
Brood ham olijven tapenade kruidenboter aioli <i>Bread ham olives tapenade herb butter aioli</i>	€ 16,00
Plateau "Amrâth", mix van koude en warme snacks (16 stuks) <i>Plateau "Amrâth", mix of cold and hot snacks (16 pieces)</i>	€ 20,00

GEBAK | PASTRY

Appelgebak 'Amrâth' met slagroom <i>Amrâth apple pie with whipped cream</i>	€ 4,50
Koffie met gebak naar keuze <i>Coffee with pie</i>	€ 7,00

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

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish



Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

DINER | DINNER
17:00 - 21:30



VOORGERECHTEN | STARTERS

Parade van biet | Parade of beets

€ 14,00

Diverse bereidingen van biet | truffelkaas | aceto balsamicostroop
Various preparations of beetroot | truffle cheese | balsamic syrup

Cocktail van Hollandse garnalen | Dutch shrimp cocktail

€ 21,00

Krab bitterbal | venkel | groene appel | kappertjes | cocktailsaus
Crab bitterbal | fennel | green apple | capers | cocktail sauce

Hertencarpaccio | Deer carpaccio

€ 16,00

Gekonfijte witlof | cranberry | little gem | frambozen dressing
Candied chicory | cranberry | little gem | raspberry dressing

Tataki van runderlende | Beef loin tataki

€ 14,00

Bospaddenstoelen | vinaigrette van sesam en soja
Mushrooms | sesame and soy vinaigrette

Chef's voorgerecht | Chef's entree

€ 16,00

Een door onze chef aanbevolen gerecht
A dish recommended by our chef

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep | French onion soup

€ 8,00

Napoleon uien | kaas | croutons
Napoleon onions | cheese | croutons

Pompoensoep | Pumpkin soup

€ 8,00

Vadouvan | room | komijn | pompoenpitten
Vadouvan | cream | cumin | pumpkin seeds

Chef's soep | Chef's Soup

€ 8,00

Een door onze chef aanbevolen soep
A soup recommended by our chef

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

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish

 **Veganistisch gerecht**
Vegan dish

januari 2024

DINER | DINNER
17:00 - 21:30



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Taartje van Linzencurry Lentil curry pie 	€ 21,00
Seizoensgroenten avocadamayonaise uienchutney <i>Seasonal vegetables avocado mayonnaise onion chutney</i>	
Ravioli 	€ 21,00
Bloemkool Hollandaisesaus bimi walnoot <i>Cauliflower Hollandaise sauce bimi walnuts</i>	
Zeebaarsfilet Sea bass fillet	€ 29,00
Saffraan beurre blanc venkel aardappelmousseline <i>Saffron beurre blanc fennel potato mousseline</i>	
Gestoofde kalfssucade Stewed veal brisket	€ 24,00
Torentje van zoete aardappel gegrilde rode kool uienchutney <i>Sweet potato grilled red cabbage onion chutney</i>	
Tamme Eendenborst Duck breast	€ 29,00
Sinaasappel koffiebonen bospeen bataat truffelaardappel <i>Orange coffee beans carrot sweet potato truffle potato</i>	
Saté Amrâth	€ 22,00
Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar <i>Chicken satay from chicken thighs shrimp crackers atjar</i>	
Gio's Westlands runderburger Gio's Westlands beef burger	€ 19,00
Brioche broodje sla spek kaas tomaat rode ui <i>Brioche bun lettuce bacon cheese tomato red onions</i>	
Plantaadige Beyond burger Plant-based Beyond burger 	€ 17,50
Vegan broodje tomaat avocado mayonaise <i>Vegan bun tomato avocado mayonnaise</i>	
Plantaadige krokante kip burger Plant-based crispy chicken burger 	€ 16,00
Brioche broodje tomaten salsa augurk uien confit <i>Brioche bun tomato salsa pickle onion confit</i>	
Amrâth Steak	€ 24,50
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus pepersaus kruidenboter <i>With sauce of your choice: mushroom sauce peppersaus herb butter</i>	
Chef's Hoofdgerecht Chefs main dish	€ 22,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	
Bijgerechten Side dishes	
Alle gerechten worden geserveerd met frites of een ander aardappelgarnituur <i>All dishes are served with fries or another potato garnish</i>	

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

 Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

DINER | DINNER
17:00 - 21:30



DESSERTS

Aziatisch appelpeer taartje | Asian apple pear pie



€ 12,00

Vanille fudge ijs | speculaas likeur

Vanilla fudge ice cream | speculaas liqueur

Tarte Tatin

€ 11,00

Vanilleijs | atsina cress

Vanilla ice cream | atsina cress

Crème brûlée likeur 43

€ 11,00

Mokka-koffieijs

Mocha coffee ice cream

Tiramisu

€ 11,00

Amaretti meringue | caramelijs | koffiestroop

Amaretti meringue | caramel ice cream | coffee syrup

Nederlandse kaasplank | Dutch cheese board

€ 15,00

Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland

Assortment of 5 types of Dutch cheese

Chef's nagerecht | Chef's dessert

€ 11,00

Een door onze chef aangeprezen gerecht

A dish recommended by our chef

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Our allergens menu listing is available on request



Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
12:30 - 21:30



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 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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

 Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024



WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie <i>Coffee</i>	€	3,00
Ronnefeldt thee <i>Ronnefeldt Tea</i>	€	3,00
Verse munt thee met honing <i>Fresh mint tea with honey</i>	€	4,00
Verse gember thee <i>Fresh ginger tea</i>	€	4,00
Espresso <i>Espresso</i>	€	3,00
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	€	4,50
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€	3,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€	3,50
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	€	3,50
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i>	€	4,00
met slagroom <i>with whipped cream</i>	€	4,50

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen
All coffee products can be ordered decaffeinated

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEES

Irish coffee met <i>with</i> Irish Whiskey	€	9,75
Italian coffee met <i>with</i> Amaretto	€	9,75
Spanish coffee met <i>with</i> Tia Maria	€	9,75
French coffee met <i>with</i> Grand Manier	€	9,75

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

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 <i>Apple juice, tomato juice</i>	€	3,75
Fristi, chocolademelk <i>Fristi, chocolate milk</i>	€	3,75
Vers geperste sinaasappelsap <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€	4,75



DRANKEN | DRINKS

BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEERS

Gulpener fluitje 0,2 ltr	€	3,75
Gulpener vaasje 0,25 ltr	€	4,25
Gulpener 0,5 ltr	€	7,75
Seizoensbieren, vanaf	€	5,25

BIEREN PER FLES | BOTTLED BEERS

Gulpener 0.0	€	3,50
Gulpener IPA	€	3,50
Gulpener Korenwolf witbier <i>wheat beer</i>	€	4,50
Chateau Neuborg	€	4,75
Westmalle Trappist dubbel	€	5,25
Duvel Blond	€	5,75
Speciale bieren, vanaf <i>Special beers, starting at</i>	€	5,75

LOKALE BIEREN PER FLES | LOCAL BOTTLED BEERS

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

WITTE WIJNEN | WHITE WINES

	glas fles glass bottle	
Será Verdejo	€ 5,50	€ 25,00
Será Premium Chardonnay	€ 6,50	€ 30,00

RODE WIJNEN | RED WINES

	glas fles glass bottle	
Será Monastrell	€ 5,50	€ 25,00
Será Premium Tempranillo	€ 6,50	€ 30,00

ROSÉ WIJNEN | ROSÉ WINES

	glas fles glass bottle	
Será Rosé	€ 5,50	€ 25,00



MOUSSERENDE WIJNEN | SPARKLING WINES

	glas fles	glass bottle
Rubinat Cava brut nature	€ 6,50	€ 37,50
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	€ 17,50	€ 95,00

LOKALE WIJNEN PER FLES | LOCAL BOTTLED WINES

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

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod
Ask for our wine list for the full range

PORT, SHERRY & VERMOUTH

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

LIKEUREN | LIQUEURS

Campari	€	6,00
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	6,00
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€	6,00
Licor 43, Tia Maria	€	6,00

GIN

Tanqueray Gin	€	5,00
Damrak Gin	€	8,25
Hendrick's Gin	€	9,75
Gordon's dry Gin	€	8,75



WHISKY | WHISKEY

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		
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 | 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
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	5,00
Vodka Bols	€	8,50
Bacardi Carta Blanca	€	4,50
Sambuca Molinari	€	4,75
Captain Morgan Spiced Gold	€	6,00
Villa Massa Limoncello	€	6,00
Aperol Spritz	€	7,50

AMRÂTH COCKTAILS

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