



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

Caesarsalade Caesar salad	€ 13,50
Gegrilde kip spek ansjovis croutons parmezaanse kaas <i>Grilled chicken bacon anchovies croutons Parmesan cheese</i>	
Een parade van diverse soorten biet A parade of various types of beet 	€ 14,50
Aceto balsamico feta walnoot rucola <i>Aceto balsamic feta walnut arugula</i>	
Carpaccio van rund 'Nieuwe stijl' Beef carpaccio 'New Style'	€ 15,50
Truffel ponzu dressing krokante uien crunch radijs daikon cress gepekeld rode uien schelpen <i>Truffle ponzu dressing crispy onion crunch radish daikon cress pickled red onion shells</i>	
Vitello Tonnato	€ 16,50
Gebraden kalfsmuis gegrilde tonijn filet tonijn mayonaise kappertjes fijne kruiden mesclune <i>Silverside veal grilled tuna fillet tuna mayonnaise capers fine herbal mesclune</i>	
Gebakken Hamachi Baked Hamachi	€ 17,50
Sesam miso komkommer radijs rettich rouille crème <i>sesame miso cucumber radish rettich rouille cream</i>	
Cocktail van Hollandse garnalen Cocktail of Dutch shrimps	€ 19,50
Rivierkreeftstaartjes groene appel kappertjes licht getomateerde saus van cognac en mayonaise <i>Crayfish tails green apple capers lightly tomato sauce of cognac and mayonnaise</i>	
Voorgerecht van de Chef Chef's Starter	dagprijs

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish



SOEPEN | SOUPS

Pompoen soep Pumpkinsoup ✓	€ 8,50
Geroosterde pompoenpitten gekonfijte pompoen pompoenpitolie <i>Roasted pumpkin seeds candied pumpkin pumpkin seed oil</i>	
Pottage Parmentier	€ 8,50
Romige aardappel prei soep croutons <i>Creamy potato leek soup Croutons</i>	
Soep van de dag Soup of the day	€ 8,50

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Westlands runderburger Westlands beef burger	€ 17,50
Brioche broodje bacon tomaat kaas frites <i>Brioche bun bacon tomato cheese fries</i>	
Vega Burger ✓	€ 17,50
Plantbased burger rode ui brioche broodje tomaat geitenkaas frites <i>Plant-based burger red onion brioche bun tomato goat cheese fries</i>	
Ravioli ✓	€ 17,50
Gevuld met bospaddestoelen truffelsaus shiitake spinazie kruiden olie <i>Filled with wild mushrooms truffle sauce shiitake spinach herbal oil</i>	
Groene curry Green curry ✓	€ 18,50
Kikkererwten wortel courgette pompoen champignon witte rijst <i>Chickpeas carrot zucchini pumpkin mushroom White rice</i>	
Saté Amrâth Ajam	€ 19,50
Saté van kippendijen ei hete boontjes gado gado <i>Satay from chicken thighs egg hot beans gado gado</i>	
Met mais gevoerde boerderijhoender filet Corn-fed farm fowl fillet	€ 21,00
Krokant gebakken op de huid saus van Pedro Ximinez melange van diverse bonen en peulvruchten <i>Crispy baked on the skin sauce from Pedro Ximinez blend of various beans and legumes</i>	

[Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar](#)
Our allergens menu listing is available on request

✓ [Vegetarisch gerecht](#)
Vegetarian dish



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Amrâth Steak	€ 24,50
Peppersaus kruidenboter verse jus <i>Peppersaus herb butter fresh juice</i>	
Wienerschnitzel	€ 23,50
Kalfsschnitzel vossenbessencompote sla garnituur <i>Veal schnitzel lingonberry compote lettuce garnish</i>	
Kabeljauw Codfish	€ 27,50
Gebakken op de huid frisse beurre blanc kruidenolie aardappel puree van la ratte, paprika krullen en bleekselderij <i>Baked on the skin fresh beurre blanc herbal oil potato puree of la ratte, bell pepper curls and celery</i>	
Gebakken sliptongetjes Fried soles	€ 27,50
Beurre noisette peterselie citroen frisse salade <i>Beurre noisette parsley lemon fresh salad</i>	
Vangst van de dag Catch of the day	dagprijs
Hoofdgerecht van de Chef Chef's main course	dagprijs
Bijgerechten Side dishes	
Friet truffelmayonaise	€ 3,50
<i>Fries truffle mayonnaise</i>	
Spicy aardappelwedges parmezaanse kaas tomatensalsa	€ 3,50
<i>Spicy potato wedges parmesan cheese tomato salsa</i>	
Zoete aardappel friet manchego zwarte aioli	€ 3,50
<i>Sweet potato fries manchego black aioli</i>	

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

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish



DESSERTS

Separate appeltaart Separate apple pie ✓	€ 12,50
Appelplaat cake gekarameliseerde appel vanille saus appel sorbet <i>Apple plate cake caramelized apple vanilla sauce apple sorbet</i>	
Pannacotta panna cotta ✓	€ 12,50
Gepocheerde peer donkere chocolade mousse pistache ijs <i>Poached pear dark chocolate mousse pistachio ice cream</i>	
Bastogne parfait ✓	€ 12,50
Karamelsaus <i>Caramel sauce</i>	
Nederlandse kaasplank Dutch cheese board	€ 14,50
Nagerecht van de Chef Dessert from the Chef	dagprijs

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

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish



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 mayonnaise</i>	€ 8,50
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat en appelmoes <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 jam/hagelslag/poedersuiker/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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish