



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

Salade Niçoise	€ 16,00
Albacore tonijn salade mesclun ei olijven haricots verts kruidendressing <i>Albacore tuna mixed greens egg olives haricots verts herbal dressing</i>	
Carpaccio rund Beef carpaccio	€ 14,00
Carpaccio van rund pijnboompitten Grana Padano balsamico-creme <i>Beef carpaccio pine nuts Grana Padano balsamic cream</i>	
Bietencarpaccio Beet carpaccio	€ 10,00
Bietencarpaccio zoetzure groentjes balsamico appelstroopdressing  <i>Beet carpaccio sweet and sour greens balsamic apple syrup dressing</i>	
Grana Padano Muffin	€ 12,00
Muffin gevuld met Grana Padano dille pijnboompitten belegd met roomkaas komkommer gerookte zalm <i>Muffin filled with Grana Padano dill pine nuts topped with cream cheese cucumber smoked salmon</i>	
Zomerse rosbiëfsalade Summer beef salad	€ 14,00
Frisse salade runderrosbief erwtjes zomertrostomaatjes puntasperges babymais granaatappel vinaigrette <i>Fresh salad roast beef peas summer vine tomatoes pointed asparagus baby corn pomegranate vinaigrette</i>	

SOEPEN | SOUPS

Tomaten room soep Tomato cream soup	€ 7,50
Tomatensoep kipreepjes Mascarpone bosui (ook vegetarisch te bestellen) <i>Tomatosoup chicken strips Mascarpone spring onion (also available as vegetarian soup)</i>	
Strandkrabbensoep Beach crab soup	€ 8,00
Strandkrabbensoep tomaat Noily Prat steranijs sinaasappel <i>Beach crabs soup tomato Noily Prat star anise orange</i>	
Groene erwtjes soep Green peas soup	€ 7,50
Groene erwtjes soep dragon gerookte zalm <i>Green peas soup tarragon smoked salmon</i>	

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

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gio's Burger	€ 16,00
Westlands runderburger brioche broodje bacon tomaat kaas frites <i>Westlands beef burger brioche bun bacon tomato cheese fries</i>	
Gio's vegaburger	€ 16,00
Champignonburger rode ui kastanjechampignon brioche broodje frites ✓ <i>Mushroom burger red onion chestnut mushroom brioche bun fries</i>	
Amrâth steak	€ 23,00
Gegrilde kogelbiefstuk gebakken groenten frites keuze saus: gorgonzola, pepersaus, kruidenboter <i>Grilled top round steak fried vegetables fries</i> choice of sauce: gorgonzola, pepper sauce, herb butter	
Saté Amrâth	€ 16,00
Scharrelkipfiletsaté pindasaus atjar kroepoek frites gado gado <i>Free-range chicken fillet peanut sauce atjar prawn crackers fries gado gado</i>	
Pasta & gamba's Pasta & prawns	€ 24,00
Tagliatelle gamba's citroenmelisse licht pittige roomsaus <i>Tagliatelle gambas lemon balm slightly spicy cream sauce</i>	
Lamsrump Lamb rump	€ 24,00
Zachtgegaarde lamsrump diverse groenten roseval aardappelen zoetzure mangojus <i>Slowly cooked lamb rump various vegetables roseval potato sweet and sour mango gravy</i>	
Zalmfilet Salmon fillet	€ 23,00
Gebakken zalmfilet groenten gefrituurde mihoen limoen-soya saus <i>Baked salmon fillet vegetables fried noodles lime-soy sauce</i>	
Zeebaars Sea bass	€ 23,00
Op de huid gebakken zeebaars venkelratatouille Noilly Prat saus <i>Sea bass baked on the skin fennel ratatouille Noilly Prat sauce</i>	
Parelhoender suprême Guinea fowl supreme	€ 23,00
Parelhoender groenten gebakken aardappeltjes citroen tijm <i>Guinea fowl vegetables fried potatoes lemon thyme</i>	
Bloemkool steak Cauliflower steak	€ 15,00
Gegrilde bloemkool piccalilly jus polenta friet ✓ <i>Roasted cauliflower steak piccalilli gravy polenta fries</i>	

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

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish



DESSERTS

Passievruchten parfait Passion fruit parfait	€ 8,00
Passievruchten meringue <i>Passion fruit meringue</i>	
Klassieke suikerwafel met kersen Classic sugar waffle with cherries	€ 8,00
Suikerwafel warme kersen vanille ijs slagroom <i>Sugar waffle hot cherries vanilla ice cream whipped cream</i>	
Trio van chocolade Triple chocolate	€ 8,00
Chocolade chocolade chocolade <i>Chocolate chocolate chocolate</i>	
Yoghurt ijs met ananas Yoghurt Ice cream with pineapple	€ 8,00
Yoghurt ijs gemarineerde ananas walnoten crumble liquor43 <i>Yogurt ice cream marinated pineapple walnut crumble licor43</i>	
Crème Brulée	€ 8,00
Crème Brulée van limoen <i>Lime Crème Brulée</i>	
Kaasplankje Cheese board	€ 12,50
Verschillende nederlandse kaassoorten <i>Assortment of Dutch cheeses</i>	

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

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish