



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

Gefrituurde brie Deep fried brie	€ 10,00
Groene asperges noten honingmosterddressing <i>Green asparagus nuts honey mustard dressing</i>	
Caesar	€ 10,00
Gegrilde kip spek ei Caesardressing <i>Grilled chicken bacon egg Caesar 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>	
Soep van de dag Soup of the day	€ 7,50

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>	
Amrâth steak	€ 23,00
Gegrilde kogelbiefstuk gebakken groenten frites keuze saus: gorgonzola, pepersaus, kruidenboter <i>Grilled top round steak fried vegetables fries</i> <i>choice of sauce: gorgonzola, pepper sauce, herb butter</i>	
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>	
Zalmfilet Salmon fillet	€ 23,00
Gebakken zalmfilet groenten gefrituurde mihoen limoen-soya saus <i>Baked salmon fillet vegetables fried noodles lime-soy sauce</i>	
Vegetarische daghap Vegetarian daily special 	€ 16,00

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


 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish



DESSERTS

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>	
Crème Brulée	€ 8,00
Crème Brulée van limoen <i>Lime Crème Brulée</i>	

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

 **Vegetarisch gerecht**
Vegetarian dish