

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 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

 Burrata Gegrilde peer vijgen honing walnoten	€ 17,00
Gemarineerde zalm Zoetzure komkommer tempura gekonfijte sinaasappel wasabi mayonaise	€ 15,00
Steak tartaar Crème van Oregano balsamico kaviaar zoetzure rode ui crostini	€ 15,00
Ceasar salade Croutons kip ansjovis	€ 15,00
★ Carpaccio van rundvlees Truffelmayonaise Grana Padano pijnboompitten rucola	€ 15,00
Chef's voorgerecht Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 15,00

Soepen

 Thaise pompoensoep Kokos rode peper	€ 9,00
 Franse uiensoep Crostini kaas	€ 9,00
Chef's soep Een door onze chef aanbevolen soep	€ 9,00

Hoofdgerechten

 Paddenstoelen risotto Vegan feta schorseneer mizuna pistache	€ 19,00
 Gnocci Pompoen crème Parmezaan shiitake	€ 19,00
 Portobello Wellington Doperwt truffel jus doperwt cress	€ 20,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2024


 Vegetarische krokante kip burger	€ 20,00
Brioche broodje tomaten salsa augurk uien confit	
Zeebaars	€ 22,00
Saus van Parmezaan crème van doperwten cherrytomaten	
★ Saté Amrâth	€ 22,00
Kipsaté van kippendijen kroepoek atjar	
★ Gio's Westlands runderburger	€ 22,00
Brioche broodje sla spek kaas tomaat	
★ Amrâth steak	€ 25,00
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus rodewijnsaus pepersaus kruidenboter	
Pan-geroosterde eend	€ 25,00
Fondant aardappel gestoofde rode kool sinaasappel jus	
Chef's hoofdgerecht	€ 25,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

Bijgerechten

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met groenten en aardappelgarnituur, keuze uit:

Friet of aardappelpuree en een frisse salade of geroosterde groenten

Desserts

 Stoofpeer	€ 13,00
Pecan crumble vegan vanille ijs	
Stroopwafel tiramisu	€ 13,00
Caramelijs	
Crema catalana	€ 13,00
Kalamansi kaviaar bloedsinaasappel sorbet	
Nederlandse kaasplank	€ 16,00
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas	
Chef's nagerecht	€ 13,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht	

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2024

Kindermenu

Voorgerechten

✓ Verse fruitsalade	€ 4,00
Rauwe ham met meloen	€ 5,00
Tomatensoep	€ 6,50

Hoofdgerechten

Kipnuggets Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 7,00
Kroket Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 7,00
Biefstuk van de grill Friet sla komkommer tomaat appelmoes knoflooksaus	€ 10,50
Frikandel Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 7,00
3 vissticks Friet sla komkommer tomaat appelmoes mayonaise	€ 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.

Desserts

Vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 5,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom	€ 5,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht

oktober 2024

Dranken

Warme dranken

Koffie	€ 3,00
Ronnefeldt thee	€ 3,00
Verse munt thee (met honing)	€ 4,00
Verse gember thee (met honing)	€ 4,00
Espresso	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerdt	€ 3,50
Warme chocolademelk	€ 4,00
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,50

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€ 9,75
Italian coffee met Amaretto	€ 9,75
Spanish coffee met Tia Maria	€ 9,75
French coffee met Grand Manier	€ 9,75

Frisdranken

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	€ 3,75
Fristi, chocolademelk	€ 3,75
Vers geperste sinaasappelsap	€ 4,75

Amrãth cocktails

Aperol Spritz	€ 7,50
Pornstar Martini	€ 12,50
Mojito	€ 12,50
Espresso Martini	€ 12,50

Bier van de tap

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

Gulpener 0.0	€ 3,50
Gulpener IPA 0.3	€ 3,50
Gulpener Korenwolf witbier	€ 4,50
Chateau Neuborg	€ 4,75
Westmalle Trappist dubbel	€ 5,25
Duvel Blond	€ 5,75
Speciale bieren, vanaf	€ 5,75

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
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Mousserend	€ 17,50	€ 95,00

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod.

Lokale dranken

Bier per fles

'L Empereur	€ 5,75
-------------	--------

Wijnen per fles

Hoeve Nekum Auxerrois	Wit	€ 30,00
Hoeve Nekum pinot-noir	Rood	€ 35,00

Aperatief

Kopke Fine Ruby Port	€ 4,25
Kopke Fine White Port	€ 4,25
Martini Bianco, Rosso	€ 4,25
Sherry Dry, Medium	€ 4,25
Campari	€ 6,00

Likeuren

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	€ 5,00
Bessenjenever Coebergh	€ 4,50
Corenwijn Bols	€ 5,00
Jägermeister Bitter	€ 5,00
Vieux Hoppe	€ 4,50
Berenburg Hartevelt	€ 4,50