



---

## 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

---

<b>Salade Niçoise   Salad Niçoise</b>	€ 16,00
Albacore tonijn   sla   tomaat   zwarte olijven   haricots verts   ei <i>Albacore tuna   lettuce   tomato   black olives   haricots verts   egg</i>	
<b>Caesarsalade   Caesar salad</b>	€ 12,50
Suikersla   spek   ansjovis   Grana Padano   croutons   Caesar-dressing   ei <i>Sugar lettuce   bacon   anchovies   Grana Padano   croutons   Caesar dressing   egg</i>	
<b>Mozzarella</b> ✓	€ 9,00
Balsamico-kaviaar   wilde tomaten <i>Balsamic caviar   wild tomatoes</i>	
<b>Steak tartaar   Stak tartare</b>	€ 12,50
Waterkers   gepekeld eigeel <i>Watercress   pickled egg yolk</i>	

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Huisgemaakte tomatensoep   Homemade tomato soup</b>	€ 7,50
Tomatensalsa   croûton <i>Tomato salsa   crouton</i>	
<b>Seizoenssoep   Soup of the season</b>	€ 7,50
Brood   boter <i>Bread   butter</i>	



---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Kogelbiefstuk   Top round steak</b>	€ 17,50
Kruidenboter   merlotjus <i>Herb butter   merlot gravy</i>	
<b>Poulet Jaune</b>	€ 15,00
Maiscrème   dragonsauce Robèrt <i>Cornscrème   dragonsauce Robèrt</i>	
<b>Zeebaars   Sea bass</b>	€ 18,00
Bloemkool   hazelnoten   beurre noisette <i>Cauliflower   hazelnuts   beurre noisette</i>	
<b>Westland runderhamburger   Westlands beef burger</b>	€ 16,50
Gerookte tomaat   kaas   brioche   rundervet-uien <i>Smoked tomato   cheese   brioche   beef fat onions</i>	
<b>Asperges Flamande   Asparagus Flamande</b>	€ 20,00
Ham   ei   peterselie   botersaus <i>Ham   egg   parsley   butter sauce</i>	
<b>Oesterzwamburger   Oyster mushroom burger</b> ✓	€ 16,50
Gerookte tomaat   kaas   brioche   burgerrelish <i>Smoked tomato   cheese   brioche   citizen relish</i>	
<b>Bloemkool steak   Cauliflower steak</b> ✓	€ 15,00
Gegrilde bloemkool   hazelnoten   piccalilly jus <i>Roasted cauliflower steak   hazelnuts   piccalilli gravy</i>	
<b>Bijgerechten   Side dishes</b>	
Seizoensgroenten   <i>Seasonal vegetables</i>	€ 3,50
Friet - bataatfriet en/of aardappelfriet   <i>Fries - sweet potato fries and/or potato fries</i>	€ 3,50
Groene salade   <i>Green salad</i>	€ 3,50

---

## DESSERTS

---

<b>Chocolade Marquise   Chocolate Marquise</b>	€ 7,50
Kumquats   mangosorbet <i>Kumquats   mango sorbet</i>	
<b>Carrot cake</b>	€ 7,50
Clotted cream   sinaasappel-wortelsorbet <i>Clotted cream   orange-carrot sorbet</i>	