



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

SOEPEN | SOUPS

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



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Kogelbiefstuk Top round steak	€ 23,00*
Kruidenboter merlotjus <i>Herb butter merlot gravy</i>	
Poulet Jaune	€ 21,00*
Maiscrème dragonsauce Robèrt <i>Cornscrème dragonsauce Robèrt</i>	
Zeebaars Sea bass	€ 23,00*
Bloemkool hazelnoten beurre noisette <i>Cauliflower hazelnuts beurre noisette</i>	
Westland runderhamburger Westlands beef burger	€ 16,50
Gerookte tomaat kaas brioche rundervet-uien <i>Smoked tomato cheese brioche beef fat onions</i>	
Kalfswang Veal cheek	€ 24,50
Blanquette de veau morilles suikersla tagliatelle nero <i>Blanquette de veau morilles sugar lettuce tagliatelle nero</i>	
Oesterzwamburger Oyster mushroom burger ✓	€ 16,50
Gerookte tomaat kaas brioche burgerrelish <i>Smoked tomato cheese brioche citizen relish</i>	
Bloemkool steak Cauliflower steak ✓	€ 18,00*
Gegrilde bloemkool hazelnoten piccalilly jus <i>Roasted cauliflower steak hazelnuts piccalilli gravy</i>	
* gerechten worden geserveerd met aardappel- en groentengarnituur	
Bijgerechten Side dishes	€ 3,50
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>	



DESSERTS

Chocolade Marquise | Chocolate Marquise

€ 7,50

Kumquats | mangosorbet

Kumquats | mango sorbet

Carrot cake

€ 7,50

Clotted cream | sinaasappel-wortelsorbet

Clotted cream | orange-carrot sorbet

IJscoupe | Ice coupe

€ 7,50

Huisgemaakt sorbetijs | roomijs | crumble | slagroom

Homemade sorbet ice cream | ice cream | crumble | whipped cream