



---

## 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.*



---

## LUNCH MENU

---

<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>	
<b>Croque Monsieur   Grilled cheese sandwich</b>	€ 10,00
Béchamelsaus   Gruyere   ham   brood <i>Bechamel sauce   Gruyere   ham   bread</i>	
<b>Croque Madame   Grilled cheese and egg sandwich</b>	€ 12,00
Béchamelsaus   Gruyere   ham   2 spiegeleieren   brood <i>Bechamel sauce   Gruyere   ham   2 fried eggs   bread</i>	
<b>Uitsmijter   Fried eggs</b>	€ 10,00
3 eieren   ham   kaas   spek en/of zalm   brood <i>3 eggs   ham   cheese   bacon and/or salmon   bread</i>	
<b>Omelet   Omelet</b>	€ 11,00
Ham   kaas   spek en/of zalm   brood <i>Ham   cheese   bacon and/or salmon   bread</i>	
<b>Bourgondische rundvleeskroketten   Burgundian beef ragout croquettes</b>	€ 9,00
2 rundvleeskroketten   brood   mosterd <i>2 beef croquettes   bread   mustard</i>	
<b>Bagel met zalm   Bagel with salmon</b>	€ 9,50
Roomkaas   dille   komkommer <i>Cream cheese   dill   cucumber</i>	
<b>Broodje oude kaas   Old cheese sandwich</b>	€ 8,00
Mango-chutney   sla   komkommer   brood <i>Mango chutney   lettuce   cucumber   bread</i>	
<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>	



---

## LUNCH MENU

---

<b>Bourgondische rundvleesbitterballen   Burgundian beef ragout nuggets</b>	€ 8,50
Bourgondische rundvleesbitterballen   grove mosterd (6 stuks) <i>Burgundian beef ragout nuggets   mustard (6 pieces)</i>	
<b>Gemengde borrelplank</b>	€ 15,00
4 Bitterballen   4 kip tatsuta   4 kaasstengels   grove mosterd   chilisaus <i>4 Bitterballen   4 chicken tatsuta   4 cheese sticks   coarse mustard   chili sauce</i>	
<b>Prosciutto crudo</b>	€ 13,00
Italiaanse ham   tomatentapenade   brood   kruidenboter <i>Italian ham   tomato tapenade   bread   herb butter</i>	
<b>Broodje pastrami   Pastrami sandwich</b>	€ 9,00
Piccalilly   sla   tomaat   brood <i>Piccalilly   save   tomato   bread</i>	
<b>Appelgebak met slagroom</b>	€ 5,10
<i>Apple pie with whipped cream</i>	