

---

## *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

<b>Burrata</b> ✓ Diverse soorten tomaten   pesto   basilicum	€ 16,00
<b>Ceviche van gamba</b> Limoen-munt dressing   zwarte viskuit   inktvis cracker	€ 14,00
<b>Ravioli van pulled beef</b> Ratatouille   paddenstoelen   schuim van Parmazaanse kaas   citrusgras	€ 14,00
<b>Carpaccio van rundvlees</b> ☆ Truffelmayonaise   Grana Padano   pijnboompitten   rucola	€ 14,00
<b>Chef's voorgerecht</b> Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 14,00

## Soepen

<b>Kervelsoep</b> ✓ Yoghurt   kruidenolie	€ 9,00
<b>Paprika-tomatensoep</b> ✓ Bruchetta   tomatensalsa	€ 9,00
<b>Chef's soep</b> Een door onze chef aanbevolen soep	€ 9,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht    Veganistisch gerecht   ☆ Amrâth favorieten


april 2024

# Dinerkaart

## Hoofdgerechten

<b>Gevulde courgette uit de oven</b>  Seizoensgroenten   aubergine   zwarte viskuit   mozzarella	€ 19,00
<b>Tartelette van zoete aardappel</b> ✓ Pompoenpitten   Spaanse peper   rucola   Taleggio   stroop van balsamico	€ 19,00
<b>Plantaardige krokante kip burger</b> ✓ Brioche brood   tomaten salsa   augurk   uienconfit	€ 19,00
<b>Kabeljauw</b> Pastinaak crème   gegrilde courgette   bimi   cherrytomaten   mosterd-dillesaus	€ 22,00
<b>Op de huid gebakken zalm</b> Gestoofde prei   aardappelpuree   boter bieslook saus	€ 22,00
<b>Saté Amrâth</b> ☆ Kipsaté van kippendijen   kroepoek   atjar   Gado Gado	€ 21,00
<b>Gio's Westlands runderburger</b> ☆ Brioche brood   sla   spek   kaas   tomaat   rode ui	€ 21,00
<b>Amrâth steak</b> ☆ Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   pepersaus   kruidenboter	€ 24,00
<b>Chef's hoofdgerecht</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 22,00

## Desserts

<b>Passie mango taartje</b>  Crumble   vanille-ijs   atsina cress	€ 14,00
<b>Witte chocolade blondie</b> Witte chocolademousse   pecannoten   frambozenijs	€ 12,00
<b>Nederlandse kaasplank</b> Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas	€ 14,00
<b>Chef's nagerecht</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht	€ 12,00

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht    Veganistisch gerecht   ☆ Amrâth favorieten

april 2024

# Kindermenu

## Voorgerechten

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

## Hoofdgerechten

Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus	€ 10,50
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 7,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise	€ 8,00
Pannenkoek met kaas ✓	€ 9,00
Pannenkoek zoet (met 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

# 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 verkeerd	€ 3,50
Warme chocolademelk	€ 4,00
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,50

Alle koffie producten zijn cafeinevrij 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

## Amrâth Cocktails

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

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

april 2024

## 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

### Bieren per fles

Gooisch Blond	€	6,95
Gooische Bubbels	€	6,95
Gooisch Tripel	€	6,95

### Wijnen per fles

Curveé Prestige 2021	wit	€	39,50
Curveé Prestige 2021	rood	€	39,50

## Aperitief

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

## Liqueuren

Vaccari Sambuca	€	4,75
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		
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