



---

## 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>Filet américain de veau</b>	€ 14,50
Zeer fijn gedraaid vlees van kalf met pastinaak, schorseneer en jus van piccalilly <i>Very finely minced veal with parsnip, salsify and piccalilly gravy</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Penedes Rosado – Pinot noir – Spanje   Penedes Rosado – Pinot Noir – Spain	€ 6,50
<b>Thon Albacore finement tranché</b>	€ 15,00
Albacore tonijn dun gesneden met kaviaar van forel, diverse prei bereidingen en karnemelk beurre blanc <i>Albacore tuna thinly sliced with trout caviar, various leek preparations and buttermilk beurre blanc</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Granbazan – Albariño – Galicia, Spanje   Granbazan – Albariño – Galicia, Spain	€ 5,50
<b>Marbré de magret de canard fumé</b>	€ 14,50
Gemarmerde terrine van gerookte eendenborstfilet, kweeper, zoetzure biet met huisgemaakte cêpes brioche <i>Layered terrine of smoked duck breast, quince, sweet and sour beetroot with homemade cêpes brioche</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Pfeffersburger - Schiava/Edelvernatsch - Duitsland   Pfeffersburger - Schiava/Edelvernatsch - Germany	€ 6,50
<b>Soupe du jour   Soupe du jour</b>	€ 7,50
Soep van de dag met bijpassend garnituur, brood en boter <i>Soup of the day with matching garnish, bread and butter</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Bodegas Parato - Cava brut Xarel-Lo – Penedes, Spanje   Bodegas Parato - Cava brut Xarel-Lo – Penedes, Spain	€ 6,50
<b>Asperges d'hiver</b>	€ 14,50
Gemarineerde, dun geschaafde schorseneren met jus van kaas en truffel <i>Marinated, sliced salsify with cheese and truffle gravy</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: 'Berg' - Pinot Blanc - Italië   'Berg' - Pinot Blanc - Italy	€ 7,00



---

## TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

---

<b>Filet de poitrine de pigeon</b>	€ 12,50
Duivenborstfilet met bulgur, paddenstoelen en jus van gekarameliseerde knoflook <i>Pigeon breast fillet with bulgur, mushrooms and caramelised garlic gravy</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Leyda - Carmenère - Chili	€ 6,00
<b>Calamars farçis</b>	€ 12,50
Inktvis gevuld met stoof van kip en salie, risotto met radicchio en saffraan botersaus <i>Squid stuffed with chicken and sage stew, risotto with radicchio and saffron butter sauce</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: 'Paddy Borthwick' Paper Road – Pinot Noir – Nieuw-Zeeland   'Paddy Borthwick' Paper Road – Pinot Noir – New zealand	€ 7,50
<b>Chou-rave en tranches</b>	€ 9,50
Dungesneden koolrabi met doperwten/gember mousse, kern van gefermenteerde knoflook, pompoenpitolie, cress en versgeraspte nootmuskaatschuim <i>Thinly sliced kohlrabi with green peas/ginger mousse, a core of fermented garlic, pumpkin seed oil, cress and freshly grated nutmeg foam</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: 'Berg' - Pinot Blanc - Italië   'Berg' - Pinot Blanc - Italy	€ 7,00

---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Steak de bœuf</b>	€ 26,50
Biefstuk van Hollandse Simmentaler gebakken in roomboter, geserveerd met groenten uit het seizoen. Met keuze uit de sauzen, groene pepersaus met cognac en geraspte appel. Roquefortsaus of huisgemaakte jus <i>Simmentaler beef steak panfried in butter served with seasonal vegetables with a sauce of choice, green pepper corn sauce with cognac and grated apple, Roquefort sauce or in its home made gravy</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Fabre Montemayou – Malbec – Mendoza, Argentinië   Fabre Montemayou – Malbec – Mendoza, Argentina	€ 7,00
<b>Escalope de veau</b>	€ 32,50
Gegrilde kalfsoester met hete bliksem, geglaceerde krieltjes, paddenstoelen en saus van dragon <i>Grilled veal escalope with 'hete bliksem', glazed baby potatoes, mushrooms and tarragon sauce</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Progetto Vino - Passo del sud – Merlot – Puglia, Italië   Progetto Vino - Passo del sud – Merlot – Puglia, Italy	€ 6,00

**Kindergerechten altijd mogelijk, vraag onze bedieningsmedewerkers naar de mogelijkheden.**  
**Children dishes on request, ask the waiters about the possibilities.**



---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Cabillaud rôti</b>	€ 26,50
Geroosterde kabeljauw, gele bietenpuree, knolselderij en saus van Granny Smith en groene kruiden <i>Roasted cod, yellow beet puree, celeriac, sauce made of Granny Smith and green herbs</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Gobelsburger – Riesling – Oostenrijk   Gobelsburger – Riesling – Austria	€ 6,00
<b>Ratatouille</b>	€ 24,50
Selectie van mini groenten met saus van gepofte knoflook, truffelkaas en een gepocheerd eitje <i>Mixture of mini vegetables with a sauce of puffed garlic, truffle cheese and a poached egg</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Soave Danieli – Garganega – Veneto, Italië   Soave Danieli – Garganega – Veneto, Italy	€ 6,50

---

## DESSERTS

---

<b>Orange au café</b>	€ 14,50
Cremeux van sinaasappel, met een espresso ganache en scone van brioche <i>Cremeux of orange with a espresso ganache and scone of brioche</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Chateau de Stony – Muscat a petit grains – Languedoc, Frankrijk   Chateau de Stony – Muscat a petit grains – Languedoc, France	€ 5,50
<b>Crème brûlée</b>	€ 11,50
Gebrande room van kastanje, kaviaar van limoen en druif <i>Caramalized chestnut cream with lime and grape caviar</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Carpinus Tokaji – Furmint Tokaji – Hegvalja, Hongarije   Carpinus Tokaji – Furmint Tokaji – Hegvalja, Hungary	€ 6,50
<b>Dessert aux pommes</b>	€ 9,50
Appeldessert met marshmallow en orgeade-ijs en kaneelsabayon <i>Apple dessert with marshmallow and 'orgeade' ice cream and cinnamon sabayon</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Rivesaltes Rouge Grenat – Grenache - Languedoc, Frankrijk   Rivesaltes Rouge Grenat – Grenache – Languedoc, France	€ 6,50
<b>Friandises</b>	€ 7,50
Zoete lekkernijen voor bij de koffie <i>Selection of sweets</i>	
<b>Plateau à fromage</b>	€ 15,00
Verschillende kazen met notenbrood en huisgemaakte jam <i>Selection of cheeses with nut bread and homemade jam</i>	
Wijnsuggestie   Wine suggestion: Quinta de la rosa 10 year old Tawny Port - Portugal	€ 7,50

**Kindergerechten altijd mogelijk, vraag onze bedieningsmedewerkers naar de mogelijkheden.**  
***Children dishes on request, ask the waiters about the possibilities.***