

---

## *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>Carpaccio van diverse bietsoorten</b><br>Sinaasappelglace   burratini   pistache                     | € 14,00 |
|  | <b>Krokante bloemkool</b><br>Pastinaakpuree   zonnebloempitten   chili-olie                             | € 14,00 |
|                                                                                   | <b>Tonijn Tataki</b><br>Miso-dressing   Blue skin-radijs   gebakken uitjes                              | € 15,00 |
| ★                                                                                 | <b>Carpaccio van rundvlees</b><br>Truffelmayonaise   Parmezaanse kaas   pijnboompitten   rucola         | € 15,00 |
|                                                                                   | <b>Caesar salade</b><br>Caesar-dressing   rillette van kip   Romaine   Parmezaanse kaas   ei   croutons | € 14,00 |
|                                                                                   | <b>Chef's voorgerecht</b><br>Een door onze chef aanbevolen gerecht                                      | € 14,00 |

## Soepen

- |                                                                                     |                                                          |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------|
|  | <b>Franse uiensoep</b><br>Gruyère kaas   crostini        | € 8,00 |
|  | <b>Linzensoep</b><br>Komijn   krokante kikkererwten      | € 8,00 |
|                                                                                     | <b>Chef's soep</b><br>Een door onze chef aanbevolen soep | € 8,00 |

## Hoofdgerechten

- |                                                                                     |                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | <b>Ravioli</b><br>Truffelsaus   paddenstoel   rucola   Parmezaan                                  | € 19,00 |
|  | <b>Vegetarisch pasteitje</b><br>Stoof van aubergine   crème van tomaat & pecorino   basilicumolie | € 19,00 |
|  | <b>Curry</b><br>Basmati   papadum   jackfruit                                                     | € 19,00 |

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2025

**Gegrilde zalm** € 21,00  
Saus van maïs & gember | orzo | avocado

**Schelvis Meunière** € 24,00  
Aardappelmousseline | gegrilde courgette | kappertjes

★ **Saté Amrâth** € 23,00  
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado

★ **Gio's Westlands runderburger** € 23,00  
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

★ **Amrâth Rib-eye** € 27,00  
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter  
Geserveerd met seizoensgroenten & Provençaalse Roseval aardappels

**Chef's hoofdgerecht** € 25,00  
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

---

## Bijgerechten

**Extra bij te bestellen:**

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 6,50

---

## Desserts

**Madeleines** € 10,00  
Crème suisse | rood fruit

**Tartelette** € 10,00  
Dulce de leche | Amarena-kers | hazelnoot-ijs



**Poire Belle Hélène** € 10,00  
Chocoladesaus | gepocheerde peer | vanille-ijs

**Nederlandse kaasplank** € 17,00  
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas

**Chef's nagerecht** € 10,00  
Een door onze chef aangeprezen gerecht

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

 Vegetarisch gerecht

 Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

oktober 2025

# Kindermenu

## Voorgerechten

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| ✓ Verse fruitsalade | € 4,00 |
| ✓ Tomatensoep       | € 6,50 |

## Hoofdgerechten

- |                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Kipnuggets, kroket of frikandel</b><br>Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise | € 7,00  |
| <b>Kipsaté (1 spies)</b><br>Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   satésaus                | € 10,50 |
| <b>3 vissticks</b><br>Friet   sla   komkommer   tomaat   appelmoes   mayonaise                     | € 8,00  |
| ✓ <b>Pasta</b><br>Tomatensaus   geraspte kaas                                                      | € 8,00  |
| ✓ <b>Pannenkoek met kaas</b>                                                                       | € 9,00  |
| ✓ <b>Pannenkoek zoet</b><br>Keuze uit: jam, hagelslag, poedersuiker of stroop                      | € 9,00  |
| <b>Spekpannenkoek</b>                                                                              | € 9,00  |

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd op een Amrâth kinderbord, deze mag je mee naar huis nemen.*

*Alle gerechten van het kindermenu kunnen besteld worden voor kinderen t/m 12 jaar.*

## Desserts

- |                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| <b>Vanille-ijs met warme chocoladesaus</b>    | € 5,00 |
| <b>Vanille-ijs met vers fruit en slagroom</b> | € 5,50 |

# Dranken

## Warme dranken

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Koffie                           | € 3,50 |
| Ronnefeldt thee                  | € 3,00 |
| Verse munt thee (met honing)     | € 4,00 |
| Verse gember thee (met honing)   | € 4,00 |
| Espresso                         | € 3,50 |
| Dubbele espresso                 | € 5,00 |
| Latte Macchiato                  | € 4,00 |
| Cappuccino                       | € 4,00 |
| Koffie verkeerd                  | € 4,00 |
| Warme chocolademelk              | € 4,50 |
| Warme chocolademelk met slagroom | € 5,00 |

*Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen*

## Speciale koffie

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Irish coffee met Jameson       | € 10,25 |
| Italian coffee met Amaretto    | € 10,25 |
| Spanish coffee met Tia Maria   | € 10,25 |
| French coffee met Grand Manier | € 10,25 |

## Frisdranken

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis                | € 3,50 |
| Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella          | € 3,75 |
| Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling | € 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 |

## Amrãth cocktails

|                  |         |
|------------------|---------|
| Aperol Spritz    | € 12,50 |
| Pornstar Martini | € 12,50 |
| Mojito           | € 12,50 |
| Espresso Martini | € 12,50 |

## Bier van de tap

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Hertog Jan 0,25 ltr         | € 4,25 |
| Hertog Jan 0,5 ltr          | € 8,00 |
| Leffe Blond 0,33 ltr        | € 6,00 |
| Leffe Blond 0,5 ltr         | € 8,75 |
| Hertog Jan Weizener 0,3 ltr | € 5,25 |
| Hertog Jan Weizener 0,5 ltr | € 8,50 |
| Tripel Karmeliet 0,33 ltr   | € 6,50 |

## Bieren per fles

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Hertog Jan 0.0.                | € 3,75 |
| Leffe Blond 0.0.               | € 4,75 |
| Corona                         | € 5,00 |
| Hoegaarden Rosée               | € 5,25 |
| Overige speciale bieren, vanaf | € 5,25 |

## 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 |
| Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl        | Mousserend | € 13,50 | € 80,00 |
| Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl | Mousserend | € 17,50 | € 95,00 |

Ontdek ons volledige wijnassortiment op de wijnkaart!

## Lokale dranken

### Bieren per fles

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| t Mirakel De Vondst Tripel      | € 5,50 |
| 't Mirakel Lieve Vrouw blond    | € 5,50 |
| 't Mirakel Het Verlangen Weizen | € 5,50 |

---

## *Aperatief*

---

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Kopke Fine Ruby Port  | € 4,75 |
| Kopke Fine White Port | € 4,75 |
| Martini Bianco, Rosso | € 4,25 |
| Sherry Dry, Medium    | € 4,25 |
| Campari               | € 6,00 |

---

## *Likeuren*

---

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Vaccari Sambuca                                | € 4,25 |
| 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           | € 9,50  |
| 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  | € 4,50 |
| Bessenjenever Coebergh  | € 4,50 |
| Corenwijn Bols          | € 5,00 |
| Jägermeister Bitter     | € 5,00 |
| Vieux Hoppe             | € 4,50 |
| Berenburg Sonnema       | € 4,50 |