



---

## 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>Salade burrata</b> ✓ Burrata   balsamico   basilicum   tiggertomaat <i>Burrata   aceto balsamico   basil   tiger tomato</i>	€ 19,00
<b>Palet uit de zee   Palette from the sea</b> Vier soorten vis <i>Four kinds of fish</i>	€ 19,00
<b>Caesarsalade   Caesar salad</b> Caesarsalade met kipfilet <i>Caesar salad with chicken breast</i>	€ 15,00
<b>Rundercarpaccio   Beef carpaccio</b> Carpaccio van rund   gele paprika   tuinkruiden   pijnboompitten   Parmigiano Reggiano <i>Beef carpaccio   yellow bell pepper   garden herbs   pine nuts   Parmigiano Reggiano</i>	€ 16,00
<b>Steak Tartaar   Steak Tartare</b> Tartaar van rundvlees   garnituur <i>Steak tartare   garnish</i>	€ 18,00
<b>Chef's voorgerecht   Chef's entree</b> Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 17,00

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Minestrone-soep   Minestrone soup</b> ✓ Tomatensoep   diverse groenten   vermicelli <i>Tomato soup   various vegetables   vermicelle</i>	€ 8,50
<b>Chef's soep   Chef's soup</b> Een door onze chef aanbevolen soep <i>A soup recommended by our chef</i>	€ 8,50

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*



---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Doperwt sjalot ravioli   Green pea shallot ravioli</b> ✓	€ 17,00
<b>Vega burger</b> ✓ Op een brioche broodje <i>On a brioche bun</i>	€ 17,50
<b>Pieterman filet</b> Met strandkrabbenjus <i>With shore crab gravy</i>	€ 19,50
<b>Boerderijhoen bonne femme   Farm fowl bonne femme</b> Met rodevijn jus   rauwe ham   diverse groenten   krieltjes <i>With red wine gravy   raw ham   vegetables   baby potatoes</i>	€ 23,50
<b>Kalfs entrecote   Veal entrecote</b> Met bearnaise saus   tomatomaatjes <i>With sauce bearnaise   vine tomatoes</i>	€ 29,50
<b>Saté Amrâth</b> Kipsaté van kippendijen <i>Chicken satay from chicken thighs</i>	€ 19,50
<b>Veluwse runderburger   Veluwse beef burger</b> Op een brioche broodje <i>On a brioche bun</i>	€ 18,50
<b>Amrâth Steak</b> Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   pepersaus   kruidenboter   verse jus <i>With sauce of your choice: mushroom sauce   pepper sauce   herb butter   fresh gravy</i>	€ 24,50
<b>Chef's Hoofdgerecht   Chefs main dish</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 21,50
<b>Bijgerechten   Side dishes</b> Alle gerechten worden geserveerd met frites of een ander aardappelgarnituur <i>All dishes are served with fries or another potato garnish</i>	

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*



---

## DESSERTS

---

<b>Pavlova aardbei citroen</b> ✓ Schuimtaartje met aardbei   witte chocolade   citroenijs <i>Merengue pie with strawberry   white chocolate mousse   lemon ice cream</i>	€ 11,00
<b>Panna cotta</b> ✓ Roompudding   rabarber   chocolademousse <i>Cream pudding   rhubarb   chocolate mousse</i>	€ 12,00
<b>Crème brûlée</b> ✓ Citroengras   mokka ijs <i>Lemon grass   mocca ice cream</i>	€ 10,00
<b>Nederlandse kaasplank   Dutch cheese board</b> ✓ Een assortiment van vijf soorten kaas uit Nederland <i>Assortment of five types of Dutch cheese</i>	€ 12,00
<b>Chef's nagerecht   Chef's dessert</b> Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	€ 11,00

---

## KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

---

Verse fruitsalade ✓ <i>Fresh fruit salad</i>	€ 4,00
Tomatensoep ✓ <i>Tomato soup</i>	€ 6,50
Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Chicken nuggets with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 5,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 5,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus <i>Steak from the grill with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and garlic sauce</i>	€ 8,50
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom ✓ <i>Vanilla ice cream with fresh fruit and whipped cream</i>	€ 5,50

---

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar  
*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*