Amrâth HÔTELS

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

VEGAN **Tartaar van biet** € 12,00
Rode biet | rozijnen | cranberry | appel | knapperige kool | feta

VEGAN **Knolselderij carpaccio** € 12,00
Krokante oesterzwam | cornichon | sjallotparels | pecannoten | honing-mosterd dressing | rucola

Makreel € 13,00
Rillete van makreel | gemarineerde granny smith | ingelegde groenten | dille | roggebrood

Carpaccio van rundvlees € 15,00
Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaten | pijnboompitten | rucola

Chef's voorgerecht € 13,00
Een door onze chef aangeprezen voorgerecht

Soepen

Bospaddenstoelensoep € 9,00
Groene kruidencrumble | truffelolie

VEGAN **Pompoen kokossoep** € 9,00
Geroosterde pompoen | crispy kokos | pompoenpitten

Chef's soep € 9,00
Een door onze chef aangeprezen soep

Hoofdgerechten

VEGAN **Curry** € 19,00
Gele curry | geurige basmati rijst | seizoensgroenten | pompoen | paddestoelen

Ravioli pompoen € 19,00
Geroosterde pompoen | salie beurre blanc | Parmezaanse kaas | walnoten | groene kruidenolie

Zeebaars € 27,00
Knolselderijmousseline | bospeen | seizoensgroenten | groene kruiden Beurre Blanc

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht VEGAN Veganistisch gerecht

oktober 2026

Ribeye € 29,00
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter | seizoensgroenten | friet

Kipsate € 23,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado

Gio burger € 23,00
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

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

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:
Broodmandje € 6,50
Seizoensgroenten € 5,00
Gemengde salade € 5,00
Friet € 5,00
Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 6,50

Desserts

VEGAN **Chocolademousse** € 12,00
Crumble van speculoos | cranberrycompote | vegan honeycomb-ijs | frambozen kletskop

Parfait van amandel € 10,00
Crumble van amandel | amarenenkersen | hazelnoot kletskop

Crème brûlée sinaasappel € 10,00
Grand marnier | kaneel | vanille | bloedsinaasappel sorbetijs

Chef's nagerecht € 12,00
Een door onze chef aangeprezen dessert

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht VEGAN Veganistisch gerecht

oktober 2026

Kindermenu

Voorgerechten

Verse fruitsalade	€ 4,00
Tomatensoep	€ 6,50

Hoofdgerechten

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

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

Desserts

Vanille-ijs met warme chocoladesaus	€ 5,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom	€ 5,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht VEGAN Veganistisch gerecht

oktober 2026

Dranken

Warme dranken

Koffie	€	3,75
Ronnefeldt thee	€	3,25
Verse munt thee (met honing)	€	4,25
Verse gember thee (met honing)	€	4,25
Espresso	€	3,75
Dubbele espresso	€	5,25
Latte Macchiato	€	4,25
Cappuccino	€	4,25
Koffie verkeerd	€	4,25
Warme chocolademelk	€	4,50
Warme chocolademelk met slagroom	€	5,00

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

Speciale Chocomel

Ijskoffie Chocomel	€	6,50
Warme of koude Chocomel kokos	€	10,50
Warme Chocomel karamel	€	6,50
Warme Chocomel rum	€	10,50

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€	10,50
Italian coffee met Amaretto	€	10,50
Spanish coffee met Tia Maria	€	10,50
French coffee met Grand Marnier	€	10,50

Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	3,75
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Rivella	€	4,00
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€	4,00
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€	3,75
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€	6,25
Appelsap, tomatensap	€	4,00
Fristi, chocolademelk	€	4,00
Vers geperste sinaasappelsap	€	4,75

Amrâth cocktails

Aperol Spritz	€	13,00
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	€	6,25
Leffe Blond 0,5 ltr	€	9,00
Hertog Jan Weizener 0,3 ltr	€	5,75
Hertog Jan Weizener 0,5 ltr	€	9,00
Tripel Karmeliet 0,33 ltr	€	6,75

Bieren per fles

Hertog Jan 0.0.	€	3,75
Leffe Blond 0.0.	€	5,25
Corona	€	5,00
Hoegaarden Rosée	€	5,50
Overige speciale bieren, vanaf	€	5,25

Wijnen

			Glas		*Fles*
Será Amrâth Verdejo	Wit	€	5,50	€	25,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	Wit	€	6,50	€	32,50
Será Amrâth Monastrell	Rood	€	5,50	€	25,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Rood	€	6,50	€	32,50
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€	5,50	€	25,00
Rubinat Cava brut nature	Mousserend	€	7,00	€	39,50
Torello 'Amrâth' Corpinnat Brut 75 cl	Mousserend	€	9,50	€	65,00
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	Mousserend	€	19,50	€	105,00

Ontdek ons volledige wijnassortiment op de wijnkaart!

Lokale dranken

Bieren per fles

t Mirakel De Vondst Tripel	€	6,95
't Mirakel Lieve Vrouw blond	€	6,95
't Mirakel Het Verlangen Weizen	€	6,95

Aperatief

Kopke Fine Ruby Port	€	4,75
Kopke Fine White Port	€	4,75
Martini Bianco, Rosso	€	4,25
Sherry Dry, Medium	€	4,25

Likeuren

Vaccari Sambuca	€	4,25
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	6,00
Villa Massa Limoncello	€	6,00
Baileys Original, DiSaronno orginale Amaretto	€	6,00
Licor 43, Tia Maria	€	6,00
Campari	€	6,00

Gin / Vodka / Rum

Bacardi Carta Blanca	€	4,50
Tanqueray Gin	€	5,50
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

Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse Scotch	€	6,50
Jameson Irish, Jack Daniel's Whiskey Old No. 7	€	7,50
Johnnie Walker Black Label	€	9,50
Glenfiddich 12 yr	€	10,00
Talisker Skye 10 yr	€	11,50
Lagavulin 16 yr	€	18,50

Cognac

Courvoisier V.S.O.P. fine	€	11,00
Rémy 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