



---

## 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 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.


### ***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.*

LUNCH  
12:00 - 16:00



## AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

<b>Tosti   Grilled cheese sandwich</b> Kaas -of- ham en kaas <i>Cheese -or- ham and cheese</i>	€ 8,50
<b>Bourgondische rundvleeskroket   Bourgondic beef croquette</b> 2 rundvleeskroketten   brood   mosterd <i>2 beef croquettes   bread   mustard</i>	€ 10,50
<b>Uitsmijter   Fried eggs</b> 3 gebakken spiegeleieren   brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham   kaas   bacon <i>3 fried eggs   choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham   cheese   bacon</i>	€ 10,50
<b>Omelet</b> Gebakken eieren   brood en beleg naar keuze Keuze beleg: ham   kaas   bacon   zalm <i>Fried eggs   choice of bread and topping</i> <i>Choice of topping: ham   cheese   bacon   salmon</i>	€ 12,50
<b>Club sandwich</b> Gerookte scharrelkipfilet   bacon   ei   tomaat   komkommer   mayonaise <i>Smoked free range chicken fillet   bacon   egg   tomato   cucumber   mayonnaise</i>	€ 15,50
<b>Gio's Westlands runderburger   Gio's Westlands beef burger</b> Brioche broodje   sla   spek   kaas   tomaat   rode ui <i>Brioche bun   lettuce   bacon   cheese   tomato   red onions</i>	€ 19,00
<b>Plantaardige Beyond burger   Plant-based Beyond burger</b>  Vegan broodje   tomaat   avocado mayonaise <i>Vegan bun   tomato   avocado mayonnaise</i>	€ 17,50
<b>Saté Amrâth</b> Kipsaté van kippendijen   kroepoek   atjar <i>Chicken satay from chicken thighs   shrimp crackers   atjar</i>	€ 22,00
<b>Amrâth Steak</b> Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   pepersaus   kruidenboter <i>With sauce of your choice: mushroom sauce   peppersaus   herb butter</i>	€ 24,50
<b>Broodkeuze   Bread of choice</b> Ambachtelijk boerenbruin- of zuurdesem witbrood <i>Traditional brown or sourdough white bread</i>	

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

januari 2024

LUNCH  
12:00 - 16:00



---

## OPEN SANDWICHES

---

<b>BLT</b>	€ 11,50
Bacon   sla   tomaat   mosterdsaus <i>Bacon   lettuce   tomato   mustard sauce</i>	
<b>Oude kaas   Aged cheese</b> 	€ 11,50
Mango chutney   sla   komkommer <i>Mango chutney   lettuce   cucumber</i>	
<b>Brie</b> 	€ 11,50
Walnoten   sla   honing   mosterdsaus <i>Walnuts   lettuce   honey   mustard sauce</i>	
<b>Gerookte zalm   Smoked salmon</b>	€ 13,50
Bagel   kruidenroomkaas   sla   rode ui   dille <i>Bagel   herb cream cheese   lettuce   red onion   dill</i>	
<b>Carpaccio</b>	€ 13,50
Rundercarpaccio   pijnboompitten   Grana Padano   sla   truffelmayonaise <i>Beef carpaccio   pine nuts   Grana Padano   lettuce   truffle mayonnaise</i>	

---

## MAALTIJDSALADES | SALADS

---

<b>Seizoenssalade   Salad of the season</b>	€ 15,50
<b>Caesarsalade   Caesar salad</b>	
Salade met kipfilet <i>Salad with chicken breast</i>	
	€ 15,50
<b>Rode biet   Beetroot</b>	€ 15,50
Diverse bietsoorten, brie en balsamicstroop <i>Various beet varieties, brie and balsamic syrup</i>	

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

januari 2024



LUNCH  
12:00 - 16:00



---

## SOEPEN | SOUPS


---

<b>Franse uiensoep   French onion soup</b> 	€ 8,00
Napoleon uien   kaas   croutons <i>Napoleon onions   cheese   croutons</i>	
<b>Pompoensoep   Pumpkin soup</b> 	€ 8,00
Vadouvan   room   komijn   pompoenpitten <i>Vadouvan   cream   cumin   pumpkin seeds</i>	
<b>Chef's soep   Chef's Soup</b>	€ 8,00
Een door onze chef aanbevolen soep <i>A soup recommended by our chef</i>	

---

## BORRELGARNITUUR | SNACKS

---

Portie olijven   <i>Olives</i> 	€ 6,50
Bourgondische rundvleesbitterballen   grove mosterd (6 stuks) <i>Burgundian beef ragout nuggets   mustard (6 pieces)</i>	€ 8,50
Nacho cheese bites (6 stuks) <i>Nacho cheese bites (6 pieces)</i>	€ 8,50
Portie oude kaas   Fuet   grove mosterd <i>Matured cheese   Fuet sausage   mustard</i>	€ 10,00
Brood   ham   olijven   tapenade   kruidenboter   aioli <i>Bread   ham   olives   tapenade   herb butter   aioli</i>	€ 16,00
Plateau "Amrâth", mix van koude en warme snacks (16 stuks) <i>Plateau "Amrâth", mix of cold and hot snacks (16 pieces)</i>	€ 20,00

---

## GEBAK | PASTRY

---

Appelgebak 'Amrâth' met slagroom <i>Amrâth apple pie with whipped cream</i>	€ 4,50
Koffie met gebak naar keuze <i>Coffee with pie</i>	€ 7,00

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

januari 2024

DINER | DINNER  
17:00 - 21:00



---

## VOORGERECHTEN | STARTERS



---

<b>Sashimi</b>  <b>VEGAN</b>	€ 16,00
<b>Geen</b> tonijn   <b>geen</b> zalm   sojasaus   wasabi   wakame   edamame bonen <b>No</b> tuna   <b>no</b> salmon   soy sauce   wasabi   wakame   edamame beans	
<b>Parade van biet   Parade of beets</b> 	€ 14,00
Diverse bereidingen van biet   truffelkaas   aceto balsamicostroop <i>Various preparations of beetroot   truffle cheese   balsamic syrup</i>	
<b>Hertencarpaccio   Deer carpaccio</b>	€ 16,00
Gekonfijte witlof   cranberry   little gem   frambozen dressing <i>Candied chicory   cranberry   little gem   raspberry dressing</i>	
<b>Tataki van runderlende   Beef loin tataki</b>	€ 14,00
Bospaddenstoelen   vinaigrette van sesam en soja <i>Mushrooms   sesame and soy vinaigrette</i>	
<b>Chef's voorgerecht   Chef's entree</b>	€ 16,00
Een door onze chef aanbevolen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Franse uiensoep   French onion soup</b> 	€ 8,00
Napoleon uien   kaas   croutons <i>Napoleon onions   cheese   croutons</i>	
<b>Pompoensoep   Pumpkin soup</b> 	€ 8,00
Vadouvan   room   komijn   pompoenpitten <i>Vadouvan   cream   cumin   pumpkin seeds</i>	
<b>Chef's soep   Chef's Soup</b>	€ 8,00
Een door onze chef aanbevolen soep <i>A soup recommended by our chef</i>	

---

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

 Vegetarisch gerecht  
Vegetarian dish

 Veganistisch gerecht  
Vegan dish

januari 2024





DINER | DINNER  
17:00 - 21:00



---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Taartje van Linzencurry   Lentil curry pie</b> 	€ 21,00
Seizoensgroenten   avocadamayonaise   uienchutney <i>Seasonal vegetables   avocado mayonnaise   onion chutney</i>	
<b>Ravioli</b> 	€ 21,00
Bloemkool   Hollandaisesaus   bimi   walnoot <i>Cauliflower   Hollandaise sauce   bimi   walnuts</i>	
<b>Zeebaarsfilet   Sea bass fillet</b>	€ 29,00
Saffraan beurre blanc   venkel   aardappelmousseline <i>Saffron beurre blanc   fennel   potato mousseline</i>	
<b>Gestooftde kalfssucade   Stewed veal brisket</b>	€ 24,00
Torentje van zoete aardappel   gegrilde rode kool   uienchutney <i>Sweet potato   grilled red cabbage   onion chutney</i>	
<b>Tamme Eendenborst   Duck breast</b>	€ 29,00
Sinaasappel   koffiebonen   bospeen   bataat   truffelaardappel <i>Orange   coffee beans   carrot   sweet potato   truffle potato</i>	
<b>Saté Amrâth</b>	€ 22,00
Kipsaté van kippendijen   kroepoek   atjar <i>Chicken satay from chicken thighs   shrimp crackers   atjar</i>	
<b>Gio's Westlands runderburger   Gio's Westlands beef burger</b>	€ 19,00
Brioche broodje   sla   spek   kaas   tomaat   rode ui <i>Brioche bun   lettuce   bacon   cheese   tomato   red onions</i>	
<b>Plantaardige Beyond burger   Plant-based Beyond burger</b> 	€ 17,50
Vegan broodje   tomaat   avocado mayonaise <i>Vegan bun   tomato   avocado mayonnaise</i>	
<b>Plantaardige krokante kip burger   Plant-based crispy chicken burger</b> 	€ 16,00
Brioche broodje   tomaten salsa   augurk   uien confit <i>Brioche bun   tomato salsa   pickle   onion confit</i>	
<b>Amrâth Steak</b>	€ 24,50
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus   pepersaus   kruidenboter <i>With sauce of your choice: mushroom sauce   peppersaus   herb butter</i>	
<b>Chef's Hoofdgerecht   Chefs main dish</b>	€ 22,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	
<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*

 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

januari 2024

DINER | DINNER  
17:00 - 21:00



---

## DESSERTS

---

<b>Aziatisch appelpeer taartje   Asian apple pear pie</b> 	€ 12,00
Vanille fudge ijs   speculaas likeur <i>Vanilla fudge ice cream   speculaas liqueur</i>	
<b>Tarte Tatin</b>	€ 11,00
Vanilleijs   atsina cress <i>Vanilla ice cream   atsina cress</i>	
<b>Crème brûlée likeur 43</b>	€ 11,00
Mokka-koffieijs <i>Mocha coffee ice cream</i>	
<b>Tiramisu</b>	€ 11,00
Amaretti meringue   caramelijs   koffiestroop <i>Amaretti meringue   caramel ice cream   coffee syrup</i>	
<b>Nederlandse kaasplank   Dutch cheese board</b>	€ 15,00
Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland <i>Assortment of 5 types of Dutch cheese</i>	
<b>Chef's nagerecht   Chef's dessert</b>	€ 11,00
Een door onze chef aangeprezen gerecht <i>A dish recommended by our chef</i>	

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*














 Veganistisch gerecht  
*Vegan dish*

januari 2024

ALL DAY  
12:00 - 21:00



## KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

	Verse fruitsalade  <i>Fresh fruit salad</i>	€ 4,00
	Parmaham met meloen <i>Parma ham with melon</i>	€ 5,00
	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>	€ 7,00
	Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
	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>	€ 10,50
	Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Frikandel (sausage of finely chopped meat) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 7,00
	3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise <i>Fish sticks (3) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise</i>	€ 8,00
	Pannenkoek met kaas  <i>Dutch pancake with cheese</i>	€ 9,00
	Pannenkoek zoet (met keuze uit jam, hagelslag, poedersuiker of stroop)  <i>Dutch pancake sweet (with choice of jelly, chocolate sprinkles, powdered sugar or syrup)</i>	€ 9,00
	Spekpannenkoek <i>Dutch pancake with bacon</i>	€ 9,00
	Vanille-ijs met warme chocoladesaus  <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce</i>	€ 5,00
	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

 Veganistisch gerecht  
Vegan dish



Inclusief Amrâth kinderbord  
Including Amrâth children's plate

januari 2024





DRANKEN | DRINKS

---

## WARME DRANKEN | HOT DRINKS

---

Koffie <i>Coffee</i>	€	3,00
Ronnefeldt thee <i>Ronnefeldt Tea</i>	€	3,00
Verse munt thee met honing <i>Fresh mint tea with honey</i>	€	4,00
Verse gember thee <i>Fresh ginger tea</i>	€	4,00
Espresso <i>Espresso</i>	€	3,00
Dubbele espresso <i>Double espresso</i>	€	4,50
Latte Macchiato <i>Latte Macchiato</i>	€	3,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€	3,50
Koffie verkeerd <i>Latte</i>	€	3,50
Warme chocolademelk <i>Hot chocolate</i> met slagroom <i>with whipped cream</i>	€	4,00 4,50

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen  
*All coffee products can be ordered decaffeinated*

---

## SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEES

---

Irish coffee met <i>with</i> Irish Whiskey	€	9,75
Italian coffee met <i>with</i> Amaretto	€	9,75
Spanish coffee met <i>with</i> Tia Maria	€	9,75
French coffee met <i>with</i> Grand Manier	€	9,75

---

## FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

---

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 <i>Apple juice, tomato juice</i>	€	3,75
Fristi, chocolademelk <i>Fristi, chocolate milk</i>	€	3,75
Vers geperste sinaasappelsap <i>Freshly squeezed orange juice</i>	€	4,75



DRANKEN | DRINKS

---

## BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEERS

---

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 | BOTTLED BEERS

---

Gulpener 0.0	€	3,50
Gulpener IPA	€	3,50
Gulpener Korenwolf witbier <i>wheat beer</i>	€	4,50
Chateau Neuborg	€	4,75
Westmalle Trappist dubbel	€	5,25
Duvel Blond	€	5,75
Speciale bieren, vanaf <i>Special beers, starting at</i>	€	5,75

---

## LOKALE BIEREN PER FLES | LOCAL BOTTLED BEERS

---

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

---

## WITTE WIJNEN | WHITE WINES

---

		glas   fles	
		glass   bottle	
Será Verdejo	€ 5,50	€ 25,00	
Será Premium Chardonnay	€ 6,50	€ 30,00	

---

## RODE WIJNEN | RED WINES

---

		glas   fles	
		glass   bottle	
Será Monastrell	€ 5,50	€ 25,00	
Será Premium Tempranillo	€ 6,50	€ 30,00	

---

## ROSÉ WIJNEN | ROSÉ WINES

---

		glas   fles	
		glass   bottle	
Será Rosé	€ 5,50	€ 25,00	

---



DRANKEN | DRINKS

---

## MOUSSERENDE WIJNEN | SPARKLING WINES

---

	glas   fles	glass   bottle
Rubinat Cava brut nature	€ 6,50	€ 37,50
Piper-Heidsieck, Cuvée Brut, Champagne 75 cl	€ 17,50	€ 95,00

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod

*Ask for our wine list for the full range*

---

## PORT, SHERRY & VERMOUTH

---

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

---

## LIKEUREN | LIQUEURS

---

Campari	€	6,00
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€	6,00
Baileys original, DiSaronno originale Amaretto	€	6,00
Licor 43, Tia Maria	€	6,00

---

## GIN

---

Tanqueray Gin	€	5,00
Damrak Gin	€	8,25
Hendrick's Gin	€	9,75
Gordon's dry Gin	€	8,75



## DRANKEN | DRINKS

### WHISKY | WHISKEY

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 | HARD LIQUORS

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
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	5,00
Vodka Bols	€	8,50
Bacardi Carta Blanca	€	4,50
Sambuca Molinari	€	4,75
Captain Morgan Spiced Gold	€	6,00
Villa Massa Limoncello	€	6,00
Aperol Spritz	€	7,50

### AMRÂTH COCKTAILS

Pornstar Martini	€	12,50
Mojito	€	12,50
Espresso Martini	€	12,50