
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

Gerookte zalm komkommer groene appel tuinkruidendressing <i>Smoked salmon cucumber green apple garden herb dressing</i>	€ 12,50
Rundercarpaccio pijnboompit truffelmayonaise Grana Padano <i>Beef carpaccio pine nut truffle mayonnaise Grana Padano</i>	€ 12,50
Gegrilde kip spek ei Caesardressing <i>Grilled chicken bacon egg Caesar Dressing</i>	€ 12,50
Gefrituurde brie groene asperges noten honingmosterddressing ✓ <i>Deep fried brie green asparagus nuts honey mustard dressing</i>	€ 12,50


SOEPEN | SOUPS

Huisgemaakte tomatensoep basilicumroom rundergehaktballetjes <i>Homemade tomato soup basil cream beef meatballs</i>	€ 9,00
Seizoenssoep <i>Soup of the season</i>	€ 9,00

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

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gebakken zalm Asian style seizoensgroenten sesam <i>Fried salmon fillet Asian style seasonal vegetables sesame</i>	€ 22,50
Vangst van de dag <i>Catch of the day</i>	€ 22,50
Gegrilde kogelbiefstuk groene pepersaus <i>Round steak green pepper sauce</i>	€ 22,50
“Poulet noir” zwarte looksaus <i>Poulet noir black garlic sauce</i>	€ 22,00
Linguine kruidige tomatensaus kroketjes met tomaat en mozzarella ✓ <i>Linguine spicy tomato sauce croquettes with tomato and mozzarella</i>	€ 20,00
Gio's burger Biologische rundvlees burger sesambroodje spek kaas burger relish sla tomaat <i>Bio beef burger sesame bun bacon cheese burger relish lettuce tomato</i> Het vlees van de burger heeft een 3-Sterren Beter Leven Keurmerk <i>The meat of the burger has a 3-Star Better Life quality mark</i>	€ 15,50 
Saté Amrâth Scharrelkipfiletsaté pindasaus atjar kroepoek frites gado gado <i>Free range chicken breast peanut sauce pickled veggies prawn crackers fries gado gado</i> De scharrelkipfilet heeft een 1-Ster Beter leven Keurmerk <i>The free range chicken breast has a 1-Star Better Life quality mark</i>	 € 18,50

DESSERTS

Kletskoppenparfait <i>Parfait of gingersnaps</i>	€ 10,00
Brownie stracciatella-ijs chocolademousse <i>Brownie stracciatella ice cream chocolate mousse</i>	€ 10,00
Aardbeien geparfumeerde room boerenroomijs <i>Strawberries perfumed cream farmers ice cream</i>	€ 10,00

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

✓ Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish