



---

## 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 Niçoise</b>	€ 16,00
Albacore tonijn   salade mesclun   ei   olijven   haricots verts   kruidendressing <i>Albacore tuna   mixed greens   egg   olives   haricots verts   herbal dressing</i>	
<b>Carpaccio rund   Beef carpaccio</b>	€ 14,00
Carpaccio van rund   pijnboompitten   Grana Padano   balsamico-creme <i>Beef carpaccio   pine nuts   Grana Padano   balsamic cream</i>	
<b>Bietencarpaccio   Beet carpaccio</b>	€ 10,00
Bietencarpaccio   zoetzure groentjes   balsamico appelstroopdressing  <i>Beet carpaccio   sweet and sour greens   balsamic apple syrup dressing</i>	
<b>Grana Padano Muffin</b>	€ 12,00
Muffin gevuld met Grana Padano   dille   pijnboompitten   belegd met roomkaas   komkommer   gerookte zalm <i>Muffin filled with Grana Padano   dill   pine nuts   topped with cream cheese   cucumber   smoked salmon</i>	
<b>Zomerse rosbiëfsalade   Summer beef salad</b>	€ 14,00
Frisse salade   runderrosbief   erwtjes   zomertrostomaatjes   puntasperges   babymais   granaatappel vinaigrette <i>Fresh salad   roast beef   peas   summer vine tomatoes   pointed asparagus   baby corn   pomegranate vinaigrette</i>	

---

## SOEPEN | SOUPS

---

<b>Tomatenroomsoep   Tomato cream soup</b>	€ 7,50
Tomatensoep   kipreepjes   Mascarpone   bosui (ook vegetarisch te bestellen) <i>Tomatosoup   chicken strips   Mascarpone   spring onion (also available as vegetarian soup)</i>	
<b>Strandkrabbensoep   Beach crab soup</b>	€ 8,00
Strandkrabbensoep   tomaat   Noily Prat   steranijs   sinaasappel <i>Beach crabs soup   tomato   Noily Prat   star anise   orange</i>	
<b>Groene erwtjes soep   Green peas soup</b>	€ 7,50
Groene erwtjes soep   dragon   gerookte zalm <i>Green peas soup   tarragon   smoked salmon</i>	

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

---

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

---

<b>Gio's Burger</b>	€ 16,00
Westlands runderburger   brioche broodje   bacon   tomaat   kaas   frites <i>Westlands beef burger   brioche bun   bacon   tomato   cheese   fries</i>	
<b>Gio's vegaburger</b>	€ 16,00
Champignonburger   rode ui   kastanjechampignon   brioche broodje   frites ✓ <i>Mushroom burger   red onion   chestnut mushroom   brioche bun   fries</i>	
<b>Amrâth steak</b>	€ 23,00
Gegrilde kogelbiefstuk   gebakken groenten   frites keuze saus: gorgonzola, pepersaus, kruidenboter <i>Grilled top round steak   fried vegetables   fries</i> choice of sauce: gorgonzola, pepper sauce, herb butter	
<b>Saté Amrâth</b>	€ 16,00
Scharrelkipfiletsaté   pindasaus   atjar   kroepoek   frites   gado gado <i>Free-range chicken fillet   peanut sauce   atjar   prawn crackers   fries   gado gado</i>	
<b>Pasta &amp; gamba's   Pasta &amp; prawns</b>	€ 24,00
Tagliatelle   gamba's   citroenmelisse   licht pittige roomsaus <i>Tagliatelle   gambas   lemon balm   slightly spicy cream sauce</i>	
<b>Lamsrump   Lamb rump</b>	€ 24,00
Zachtgegaarde lamsrump   diverse groenten   roseval aardappelen   zoetzure mangojus <i>Slowly cooked lamb rump   various vegetables   roseval potato   sweet and sour mango gravy</i>	
<b>Zalmfilet   Salmon fillet</b>	€ 23,00
Gebakken zalmfilet   groenten   gefrituurde mihoen   limoen-soya saus <i>Baked salmon fillet   vegetables   fried noodles   lime-soy sauce</i>	
<b>Zeebaars   Sea bass</b>	€ 23,00
Op de huid gebakken zeebaars   venkelratatouille   Noilly Prat saus <i>Sea bass baked on the skin   fennel ratatouille   Noilly Prat sauce</i>	
<b>Parelhoender suprême   Guinea fowl supreme</b>	€ 23,00
Parelhoender   groenten   gebakken aardappeltjes   citroen   tijm <i>Guinea fowl   vegetables   fried potatoes   lemon   thyme</i>	
<b>Bloemkool steak   Cauliflower steak</b>	€ 15,00
Gegrilde bloemkool   piccalilly jus   polenta frites ✓ <i>Roasted cauliflower steak   piccalilli gravy   polenta fries</i>	

---

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

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

---

## DESSERTS

---

<b>Passievruchten parfait   Passion fruit parfait</b>	€ 8,00
Passievruchten   meringue <i>Passion fruit   meringue</i>	
<b>Klassieke suikerwafel met kersen   Classic sugar waffle with cherries</b>	€ 8,00
Suikerwafel   warme kersen   vanille ijs   slagroom <i>Sugar waffle   hot cherries   vanilla ice cream   whipped cream</i>	
<b>Trio van chocolade   Triple chocolate</b>	€ 8,00
Chocolade   chocolade   chocolade <i>Chocolate   chocolate   chocolate</i>	
<b>Yoghurtijs met ananas   Yoghurt Ice cream with pineapple</b>	€ 8,00
Yoghurtijs   gemarineerde ananas   walnoten crumble   liquor43 <i>Yogurt ice cream   marinated pineapple   walnut crumble   licor43</i>	
<b>Crème Brulée</b>	€ 8,00
Crème Brulée van limoen <i>Lime Crème Brulée</i>	
<b>Kaasplankje   Cheese board</b>	€ 12,50
Verskillende Nederlandse kaassoorten <i>Assortment of Dutch cheeses</i>	

---

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

 Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*