
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!*



Open sandwiches

Kalfsvleeskroketten Zuurdesem Dijonmosterd	€ 14,50
Croque Madame Gruyère gebraden ham bechamelsaus ei zuurdesem	€ 15,50
Eggs Benedict Avocado zalm Hollandaisesaus gepocheerd ei	€ 16,50
Clubsandwich Kip spek eiersalade gekarameliseerde uiensaus	€ 17,50

Maaltijdsalades

✓ Geroosterde bietensalade Geroosterde biet appel knolselderij walnoot pittige honing blauwe kaas	€ 19,50
Ceasar salad Geroosterde Romaine rillette van kip brioche Parmezaanse mousse	€ 19,50
Niçoise Tonijn tataki artisjok gebakken eidooier baby aardappel	€ 21,50

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:

Seizoensgroenten € 5,00

Gemengde salade € 5,00

Friet € 5,00

Menu Amrâth

Mis niets van de gerechten van chef-kok Jesse de Vries en stel zelf je menu samen!

3 gangen chef's menu	– Chef's starter, chef's special, chef's dessert	€ 45,00
3 gangen keuzemenu	– Soep- of voorgerecht, hoofdgerecht, dessert (m.u.v. de Hollandse kaas, meerprijs € 5,00)	€ 49,50
4 gangen keuzemenu	– Voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert (m.u.v. de Hollandse kaas, meerprijs € 5,00)	€ 59,50

Voorgerechten

★ Carpaccio van rundvlees Truffelmayonaise Parmezaanse kaas pijnboompitten rucola	€ 17,50
✓ Tarte Tatin Sjalot Ricotta bosbes olijfolieparels	€ 18,50
Tonijn Tataki Miso dressing sinaasappel wasabi	€ 19,50
Chef's voorgerecht Een door onze chef aanbevolen gerecht	€ 17,50

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

✓ Vegetarisch gerecht

VEGAN Veganistisch gerecht

★ Amrâth favorieten

februari 2026

Soepen

- ✓ **Franse uiensoep** € 11,50
Gruyère kaas | crostini
- ✓ **Linzensoep** € 11,50
Komijn | krokante kikkererwten
- Bisque** € 12,50
Brioche | rouille

Hoofdgerechten

- ★ **Saté Amrâth** € 24,50
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar | friet | gado gado
- ★ **Gio's Westlands runderburger** € 24,50
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet
- ✓ **Ravioli** € 26,50
Eekhoorntjesbrood | crème van hazelnoot | truffel
- ✓ **Geroosterde aubergine** € 26,50
Zwarte knoflook | bloemkoolcrème | zoetzure wortelgroenten
- Heilbot** € 29,50
Kreeftenrisotto | gamba | mizuna
- ★ **Amrâth Rib-eye** € 29,50
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter
Geserveerd met seizoensgroenten & Provençaalse Roseval aardappels
- Chef's hoofdgerecht** € 26,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Desserts

- Dulce de Leche-taart** € 13,50
Meringue | duindoorn | pistachecrème
- Panna Cotta** € 13,50
Pure chocolade | sinaasappelganache | kardemom tuille | koffie
- Coupe Colonel** € 13,50
Bosbes | munt | Wodka
- Nederlandse kaasplank** € 18,50
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas
- Chef's nagerecht** € 13,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar



Vegetarisch gerecht



Veganistisch gerecht



Amrâth favorieten

februari 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 |

Dranken

Warme dranken

Koffie	€	4,95
Ronnefeldt thee	€	6,50
Verse munt thee (met honing)	€	4,95
Verse gember thee (met honing)	€	6,50
Espresso	€	6,50
Dubbele espresso	€	6,50
Latte Macchiato	€	4,95
Cappuccino	€	5,95
Koffie verkeerd	€	5,95
Warme chocolademelk	€	5,95
Warme chocolademelk met slagroom	€	6,50

Alle koffie producten zijn cafeïnevrij te bestellen

Plantaardige melksoorten verkrijgbaar

Speciale Chocomel

Ijskoffie Chocomel	€	7,50
Warme of koude Chocomel kokos	€	10,50
Warme Chocomel karamel	€	7,50
Warme Chocomel rum	€	10,50

Speciale koffie

Irish coffee met Jameson	€	12,50
Italian coffee met Amaretto	€	12,50
Spanish coffee met Tia Maria	€	12,50
French coffee met Grand Marnier	€	12,50

Frisdranken

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	5,00
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Ginger ale, Ginger beer	€	5,00
Fuze Tea: Groene thee, Perzik Hibiscus, Zwarte thee sparkling	€	5,00
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€	4,95
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€	8,00
Appelsap, tomatensap	€	5,50
Fristi, chocolademelk	€	5,00
Vers geperste sinaasappelsap	€	6,50
Red Bull Regular & Light	€	7,00

Amrâth cocktails

Martini dry	€ 10,50
Bloody Mary	€ 12,50
Mojito	€ 13,50
Aperol Spritz, Negroni, Old Fashioned, Cosmopolitan,	€ 14,50
Pornstar Martini, Margarita	€ 15,50
Espresso Martini, Dark n Stormy, Whiskey Sour	€ 16,50
French 75	€ 25,00

Bier van de tap

Hertog Jan 0,25 ltr	€ 5,25
Hertog Jan 0,5 ltr	€ 9,00
Leffe Blond 0,33 ltr	€ 7,25
Leffe Blond 0,5 ltr	€ 10,50
Hertog Jan Weizener 0,3 ltr	€ 6,75
Hertog Jan Weizener 0,5 ltr	€ 10,00
Tripel Karmeliet 0,33 ltr	€ 7,75
Corona 0,33 ltr	€ 7,50

Bieren per fles

Corona 4.5% Verfrissend Mexicaans lagerbier	€ 7,50
Hertog Jan Weizener 5.7% Zacht witbier	€ 6,25
Hertog Jan Seizoensbier	€ 6,50
Victoria Blond 8.5% Krachtige Belgische blonde met zachte moutzoetheid	€ 7,50
Magners Apple Cider 4.5%	€ 7,50
Hertog Jan 0.0.	€ 4,95
Leffe Blond 0.0.	€ 6,25

Wijnen

		Glas	Fles
Será Amrâth Verdejo	Wit	€ 7,50	€ 40,00
Será Amrâth Premium Chardonnay	Wit	€ 8,50	€ 45,00
Será Amrâth Monastrell	Rood	€ 7,50	€ 40,00
Será Amrâth Premium Tempranillo	Rood	€ 8,50	€ 45,00
Será Amrâth Monastrell Rosé	Rosé	€ 7,50	€ 40,00
Rubinat Cava Brut Nature	Mousserend	€ 9,50	€ 52,50

Ontdek ons volledige wijnessortiment op de wijnkaart!

Champagnes

	Glas	Fles
Piper Heidsieck Cuvée Brut 75 cl	€ 19,50	€ 107,50
Piper Heidsieck Cuvée Demi Sec 75 cl		€ 117,50
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl		€ 125,00
Ruinart 'R' Brut 75 cl		€ 140,00

Gin

Tanqueray Gin	€	7,50
Damrak Gin	€	8,25
Gordon's Dry Gin	€	8,75
Gordon's Pink Gin	€	8,75
Hendrick's Gin	€	9,75
Monkey 47 Gin	€	12,50

Gin & Tonic

Tanqueray Gin Fever Tree Indian Tonic	€	13,50
Damrak Gin Fever tree Meditteranean Tonic	€	14,00
Gordon's dry Gin Fever Tree Indian Tonic	€	15,00
Gordon's Pink Gin Fever tree Meditteranean Tonic	€	15,00
Hendrick's Gin Fever tree Meditteranean Tonic	€	15,50
Monkey 47 Fever Tree Indian Tonic	€	16,50

Vodka

Vodka Smirnoff	€	8,75
Vodka Bols	€	8,75
Vodka Belvedere	€	13,00

Rum

Captain Morgan spiced gold	€	7,50
Bacardi Carta Blanca	€	7,50
Bacardi Carta Oro	€	8,00
Goslings black seal	€	9,00
Don Papa Baroko	€	10,00

Whisky

Johnnie Walker Red Label	€	7,50
Johnnie Walker Black Label	€	10,00
Famous Grouse Scotch	€	7,50
Jameson Irish	€	8,50
Jack Daniel's Whiskey Old No. 7	€	8,50
Woodford Reserve	€	12,50
Glenfiddich 12 yr	€	10,50
Talisker Skye 10 yr	€	12,50
Lagavulin 16 yr	€	19,50

Gedistilleerd

Jonge Graanjenever Bols	€	5,50
Oude Graanjenever Bols	€	5,50
Bessenjenever Coebergh	€	5,50
Corenwijn Bols	€	5,50
Vieux Hoppe	€	5,50
Jose Cuervo Tequila Silver	€	7,50
Jose Cuervo Tequila Gold	€	7,50
Hennesy VS	€	11,50
Rémy Martin V.S.O.P.	€	11,50
Courvoisier V.S.O.P.	€	11,50

Port, Sherry, Vermout

Kopke Fine Ruby, White	€	5,75
Kopke Fine Tawny	€	6,25
Martini Bianco, Rosso	€	5,25
Sherry Sweet, Medium, Dry	€	5,25

Likeuren & Bitters

Sambuca Molinari, Jägermeister Bitter, Berenburg Sonnema	€	5,25
Campari, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier,	€	8,00
Baileys Original, DiSaronno originale Amaretto,	€	8,00
Licor 43, Tia Maria , Villa Massa Limoncello	€	8,00