KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

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.

Sandwiches & Classics

Kalfsvleeskroketten € 14,50
Zuurdesem | Dijonmosterd

Groentekroketten € 14,50
Zuurdesem | Dijonmosterd

Croque Madame € 15,50
Gruyère | gebraden ham | truffel béchamelsaus | ei | zuurdesem

Zalmrillettes € 19,50
Zuurdesemtoast | ingelegde ui | haringkuit | venkelsalade

Steak sandwich € 19,50
Zuurdesem toast | steak | demi glace | ingemaakte rode ui

Clubsandwich € 17,50
Gegrilde kip | spek | eiersalade | brioche | friet

Maaltijdsalades

Waldorfsalade € 16,50
Appel | knolselderij | groene dressing | botersla | rozijnen |
gekarameliseerde pecannoten | Pecorino kaas

Caesar salade € 19,50
Romaine sla | gegrilde kip | brioche croutons | ansjovis | rode ui | Parmezaanse kaas

Trio van vis € 19,50
Gerookte zalm | makreel | gamba | kerrie crème

Menu Amrâth

Laat u verrassen door een seizoensmenu, samengesteld door onze chef-kok en geïnspireerd door het seizoen en de Nederlandse kust.

3 gangen menu van de chef € 49,50
4 gangen menu van de chef € 56,50
5 gangen menu van de chef € 63,50
6 gangen menu van de chef € 70,00

Voorgerechten

Knolselderij tataki € 17,50
Miso dashi | sesam | wasabi | ingelegde radijs

Zalm crudo € 16,50
Duindoornbes | zilte groente | mierikswortel

Sint-Jakobsschelpen € 19,50
Bloemkool | beurre noisetteschuim | pancetta | hazelnoot

Steak tartaar € 18,50
Brioche | truffelgel | kwartelei | Parmezaanse kaascrisp

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht | VEGAN Veganistisch gerecht | ★ Amrâth favorieten

oktober 2026

Soepen

Romige gele tomatensoep — € 12,50
Basilicum | brioche

Geroosterde knoflook- en bloemkoolsoep — € 12,50
Briochecroutons | gefermenteerde knoflook | mosterd

Strandkrab bisque — € 16,00
Tartaar van garnaal | zeekraal | zuurdesembrood

Hoofdgerechten

Portobello Wellington — € 26,50
Rode biet | zoethout | Hollandse appel en ui

Bloemkoolsteak — € 23,50
Limaboon | prei | chimichurri | geroosterde hazelnoot

Garnalenravioli — € 28,50
Hollandse garnalen | bisque | botersaus | venkel | kappertjes | citroen

Heilbot — € 32,50
Rode beurre | koningsoesterzwam | aardpeer | krokante aardappel | zeekraal

Vangst van de dag — € 29,50
Vraag onze medewerker naar de vangst van de dag!

Gebraden eend — € 31,50
Vijf kruiden | knolselderijfondant | gele wortel | gember | eendenjus

★ **Gio's Westlands runderburger** — € 24,50
Brioche broodje | little gem | spek | kaas | tomaat | friet

Rib-eye — € 32,50
Aardappelmousseline | seizoensgroenten | geroosterde sjalot
Met saus naar keuze: pepersaus | champignonsaus | rode wijnsaus | kruidenboter

Bijgerechten

Extra bij te bestellen:
Seizoensgroenten € 5,00
Gemengde salade € 5,00
Friet € 5,00

Desserts

Duindoorntaartje — € 13,50
Meringue | sinaasappel | gember

Pistache — € 14,50
Vanille | lavendel | karamel

VEGAN **Chocolade** — € 13,50
Pompoen | mezcal | rode bessen

Nederlandse kaasplank — € 18,50
Een assortiment van 5 soorten Nederlandse kaas

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht | VEGAN Veganistisch gerecht | ★ Amrâth favorieten

oktober 2026

Kindermenu

Kleine gerechten

Verse fruitsalade	€	4,00
Tomatensoep	€	6,50
Vanille-ijs met warme chocoladesaus	€	5,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom	€	5,50

Hoofdgerechten

Kipnuggets, kroket of frikandel Friet | sla | komkommer | tomaat | appelmoes | mayonaise	€	7,00
3 vissticks Friet | sla | komkommer | tomaat | appelmoes | mayonaise	€	8,00
Poffertjes Boter | Poedersuiker	€	8,00

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

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

Vegetarisch gerecht VEGAN Veganistisch gerecht

oktober 2026

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 wijnassortiment 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 orginale Amaretto,	€	8,00
Licor 43, Tia Maria , Villa Massa Limoncello	€	8,00