KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

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 - 17:00

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

AMRÂTH FAVORIETEN | FAVOURITES

Tosti | Grilled cheese sandwich € 9,00
Kaas -of- ham en kaas
Cheese -or- ham and cheese

Bourgondische rundvleeskroket | Bourgondic beef croquette € 11,50
2 rundvleeskroketten | brood | mosterd
2 beef croquettes | bread | mustard

Uitsmijter | Fried eggs € 11,50
3 gebakken spiegeleieren | brood en beleg naar keuze
Keuze beleg: ham | kaas | bacon
3 fried eggs | choice of bread and topping
Choice of topping: ham | cheese | bacon

Omelet € 13,50
Gebakken eieren | brood en beleg naar keuze
Keuze beleg: ham | kaas | bacon | zalm
Fried eggs | choice of bread and topping
Choice of topping: ham | cheese | bacon | salmon

Club sandwich € 16,50
Gerookte scharrelkipfilet | bacon | ei | tomaat | komkommer | mayonaise
Smoked free range chicken fillet | bacon | egg | tomato | cucumber | mayonnaise

Gio's Westlands runderburger | Gio's Westlands beef burger € 21,00
Brioche broodje | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui
Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions

Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger VEGAN € 20,00
Vegan broodje | tomaat | avocado mayonaise
Vegan bun | tomato | avocado mayonnaise

Saté Amrâth € 22,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar
Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar

Amrâth Steak € 27,00
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | pepersaus | kruidenboter
With sauce of your choice: mushroom sauce | peppersaus | herb butter

Broodkeuze | Bread of choice
Ambachtelijk boerenbruin- of zuurdesem witbrood
Traditional brown or sourdough white bread

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

LUNCH
12:00 - 17:00

OPEN SANDWICHES

BLT € 11,50
Bacon | sla | tomaat | mosterdsaus
Bacon | lettuce | tomato | mustard sauce

Buffelmozzarella € 11,50
Pomodori | basilicum | balsamico | tomaten salsa
Pomodori | basilicum | balsamico | tomaten salsa

Oude kaas | Aged cheese € 11,50
Mango chutney | sla | komkommer
Mango chutney | lettuce | cucumber

Brie € 12,50
Walnoten | sla | honing | mosterdsaus
Walnuts | lettuce | honey | mustard sauce

Carpaccio € 14,00
Rundercarpaccio | pijnboompitten | Grana Padano | sla | truffelmayonaise
Beef carpaccio | pine nuts | Grana Padano | lettuce | truffle mayonnaise

Gerookte zalm | Smoked salmon € 16,00
Bagel | kruidenroomkaas | sla | rode ui | dille
Bagel | herb cream cheese | lettuce | red onion | dill

Garnalenkroket | Shrimp croquette € 16,00
2 garnalenkroketten | zuurdesembrood | cocktailsaus | gefrituurde peterselie
2 shrimp croquettes | sourdough bread | cocktail sauce | fried parsley

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

LUNCH
12:00 - 17:00

MAALTIJDSALADES | SALADS

Seizoenssalade | Salad of the season € 19,00

Caesarsalade | Caesar salad € 18,50
Salade met kipfilet
Salad with chicken breast

Rode biet | Beetroot € 18,00
Diverse bietsoorten, brie en balsamicostroop
Various beet varieties, brie and balsamic syrup

Gamba's | Prawns € 19,00
Gemengde salade | gegrilde citroen | avocado
Mixed salad | grilled lemon | avocado

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep | French onion soup € 10,50
Napoleon uien | kaas | croutons
Napoleon onions | cheese | croutons

Pompoensoep | Pumpkin soup € 10,50
Vadouvan | room | komijn | pompoenpitten
Vadouvan | cream | cumin | pumpkin seeds

Chef's soep | Chef's Soup € 10,50
Een door onze chef aanbevolen soep
A soup recommended by our chef

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN
Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

LUNCH
12:00 - 17:00

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

BORRELGARNITUUR | SNACKS

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

GEBAK | PASTRY

Appelgebak 'Amrâth' met slagroom *Amrâth apple pie with whipped cream*	€	5,10
Diverse soorten gebak *Various pastries*	€	5,75
Koffie met gebak naar keuze *Coffee with pie*	€	8,60

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN
Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

DINER | DINNER
17:00 - 21:30

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

VOORGERECHTEN | STARTERS

Sashimi VEGAN — € 18,50
Geen tonijn | **geen** zalm | sojasaus | wasabi | wakame | edamame bonen
No *tuna* | ***no*** *salmon* | *soy sauce* | *wasabi* | *wakame* | *edamame beans*

Parade van biet | Parade of beets — € 16,50
Diverse bereidingen van biet | truffelkaas | aceto balsamicostroop
Various preparations of beetroot | truffle cheese | balsamic syrup

Cocktail van Hollandse garnalen | Dutch shrimp cocktail — € 23,50
Krab bitterbal | venkel | groene appel | kappertjes | cocktailsaus
Crab bitterbal | fennel | green apple | capers | cocktail sauce

Hertencarpaccio | Deer carpaccio — € 18,50
Gekonfijte witlof | cranberry | little gem | frambozen dressing
Candied chicory | cranberry | little gem | raspberry dressing

Tataki van runderlende | Beef loin tataki — € 16,50
Bospaddenstoelen | vinaigrette van sesam en soja
Mushrooms | sesame and soy vinaigrette

Chef's voorgerecht | Chef's entree — € 18,50
Een door onze chef aanbevolen gerecht
A dish recommended by our chef

SOEPEN | SOUPS

Franse uiensoep | French onion soup — € 10,50
Napoleon uien | kaas | croutons
Napoleon onions | cheese | croutons

Pompoensoep | Pumpkin soup — € 10,50
Vadouvan | room | komijn | pompoenpitten
Vadouvan | cream | cumin | pumpkin seeds

Chef's soep | Chef's Soup — € 10,50
Een door onze chef aanbevolen soep
A soup recommended by our chef

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

DINER | DINNER
17:00 - 21:30

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Taartje van Linzencurry | Lentil curry pie VEGAN — € 23,50
Seizoensgroenten | avocadomayonaise | uienchutney
Seasonal vegetables | avocado mayonnaise | onion chutney

Ravioli — € 23,50
Bloemkool | Hollandaisesaus | bimi | walnoot
Cauliflower | Hollandaise sauce | bimi | walnuts

Zeebaarsfilet | Sea bass fillet — € 31,50
Saffraan beurre blanc | venkel | aardappelmousseline
Saffron beurre blanc | fennel | potato mousseline

Gestoofde kalfssucade | Stewed veal brisket — € 26,50
Torentje van zoete aardappel | gegrilde rode kool | uienchutney
Sweet potato | grilled red cabbage | onion chutney

Tamme Eendenborst | Duck breast — € 31,50
Sinaasappel | koffiebonen | bospeen | bataat | truffelaardappel
Orange | coffee beans | carrot | sweet potato | truffle potato

Saté Amrâth — € 22,00
Kipsaté van kippendijen | kroepoek | atjar
Chicken satay from chicken thighs | shrimp crackers | atjar

Gio's Westlands runderburger | Gio's Westlands beef burger — € 21,00
Brioche broodje | sla | spek | kaas | tomaat | rode ui
Brioche bun | lettuce | bacon | cheese | tomato | red onions

Plantaardige Beyond burger | Plant-based Beyond burger VEGAN — € 20,00
Vegan broodje | tomaat | avocado mayonaise
Vegan bun | tomato | avocado mayonnaise

Plantaardige krokante kip burger | Plant-based crispy chicken burger — € 18,50
Brioche broodje | tomaten salsa | augurk | uien confit
Brioche bun | tomato salsa | pickle | onion confit

Amrâth Steak — € 27,00
Met saus naar keuze: paddenstoelensaus | pepersaus | kruidenboter
With sauce of your choice: mushroom sauce | peppersaus | herb butter

Chef's Hoofdgerecht | Chefs main dish — € 24,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht
A dish recommended by our chef

Vangst van de dag | Catch of the day — € 24,50

Bijgerechten | Side dishes
Alle gerechten worden geserveerd met frites of een ander aardappelgarnituur
All dishes are served with fries or another potato garnish

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

januari 2024

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

DINER | DINNER
17:00 - 21:30

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

DESSERTS

Aziatisch appelpeer taartje | Asian apple pear pie VEGAN — € 14,50
Vanille fudge ijs | speculaas likeur
Vanilla fudge ice cream | speculaas liqueur

Tarte Tatin — € 13,50
Vanilleijs | atsina cress
Vanilla ice cream | atsina cress

Crème brûlée likeur 43 — € 13,50
Mokka-koffieijs
Mocha coffee ice cream

Tiramisu — € 13,50
Amaretti meringue | caramelijs | koffiestroop
Amaretti meringue | caramel ice cream | coffee syrup

Nederlandse kaasplank | Dutch cheese board — € 17,50
Een assortiment van 5 soorten kaas uit Nederland
Assortment of 5 types of Dutch cheese

Chef's nagerecht | Chef's dessert — € 13,50
Een door onze chef aangeprezen gerecht
A dish recommended by our chef

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

ALL DAY
12:00 - 21:30

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

KINDER MENU | CHILDREN'S MENU

Verse fruitsalade *Fresh fruit salad*	€	6,00
Parmaham met meloen *Parma ham with melon*	€	6,00
Tomatensoep *Tomato soup*	€	6,50
Kipnuggets met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Chicken nuggets with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	7,00
Kroket met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Beef croquette with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	7,00
Biefstuk van de grill met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en knoflooksaus *Steak from the grill with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and garlic sauce*	€	12,00
Frikandel met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Frikandel (sausage of finely chopped meat) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	7,00
3 vissticks met friet, sla, komkommer, tomaat, appelmoes en mayonaise *Fish sticks (3) with fries, salad, cucumber, tomato, apple sauce and mayonnaise*	€	7,00
Pannenkoek met kaas *Dutch pancake with cheese*	€	7,00
Pannenkoek zoet (met keuze uit jam, hagelslag, poedersuiker of stroop) *Dutch pancake sweet (with choice of jelly, chocolate sprinkles, powdered sugar or syrup)*	€	7,00
Spekpannenkoek *Dutch pancake with bacon*	€	7,00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus *Vanilla ice cream with hot chocolate sauce*	€	6,00
Vanille-ijs met vers fruit en slagroom *Vanilla ice cream with fresh fruit and whipped cream*	€	6,00

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

Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

VEGAN
Veganistisch gerecht
Vegan dish

januari 2024

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

WARME DRANKEN | HOT DRINKS

Koffie *Coffee*	€	4,00
Ronnefeldt thee *Ronnefeldt Tea*	€	4,00
Verse munt thee met honing *Fresh mint tea with honey*	€	5,00
Verse gember thee *Fresh ginger tea*	€	5,00
Espresso *Espresso*	€	4,25
Dubbele espresso *Double espresso*	€	6,50
Latte Macchiato *Latte Macchiato*	€	5,00
Cappuccino *Cappuccino*	€	5,00
Koffie verkeerd *Latte*	€	5,00
Warme chocolademelk *Hot chocolate*	€	4,50
met slagroom *with whipped cream*	€	5,00

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

SPECIALE KOFFIE | SPECIAL COFFEES

Irish coffee met *with* Irish Whiskey	€	9,75
Italian coffee met *with* Amaretto	€	9,75
Spanish coffee met *with* Tia Maria	€	9,75
French coffee met *with* Grand Manier	€	9,75

FRISDRANKEN | SOFT DRINKS

Coca Cola, -zero, Fanta Orange, Sprite, Cassis	€	4,55
Royal Bliss Tonic, Bitter lemon, Rivella, Ginger ale	€	5,05
Fuze Tea: Sparkling lemon, Peach Hibiscus, Green tea, Green tea no sugar	€	4,55
Chaudfontaine still & sparkling 0,25 ltr	€	4,60
Chaudfontaine still & sparkling 0,5 ltr	€	7,55
Appelsap, tomatensap *Apple juice, tomato juice*	€	5,05
Fristi, chocolademelk *Fristi, chocolate milk*	€	4,55
Vers geperste sinaasappelsap *Freshly squeezed orange juice*	€	5,75

BIER VAN DE TAP | DRAUGHT BEERS

Neubourg fluitje	€	5,00
Neubourg 0,3 ltr	€	7,75
Neubourg 0,5 ltr	€	10,00
Seizoensbieren, vanaf	€	5,75

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

BIEREN PER FLES | BOTTLED BEERS

Gulpener 0.0	€	5,25
Gulpener IPA	€	5,00
Gulpener Korenwolf witbier *wheat beer*	€	6,50
Chateau Neuborg	€	6,50
Westmalle Trappist dubbel	€	6,50
Duvel Blond	€	6,50
Speciale bieren, vanaf *Special beers, starting at*	€	6,50

LOKALE BIEREN PER FLES | LOCAL BOTTLED BEERS

Kompaan badgast	€	6,50

WITTE WIJNEN | WHITE WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Verdejo	€ 6,50	€ 30,00
Será Premium Chardonnay	€ 7,50	€ 35,00

RODE WIJNEN | RED WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Monastrell	€ 6,50	€ 30,00
Será Premium Tempranillo	€ 7,50	€ 35,00

ROSÉ WIJNEN | ROSÉ WINES

	glas | fles glass | bottle	
Será Rosé	€ 6,50	€ 30,00

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod
Ask for our wine list for the full range

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

DRANKEN | DRINKS

MOUSSERENDE WIJNEN & CHAMPAGNES | SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Rubinat Cava brut nature	€ 7,50	€ 42,50
Piper Heidsieck Cuvée Brut 75 cl		€ 80,00
Piper Heidsieck Cuvée Brut 150 cl	€ 14,50	€ 150,00
Piper Heidsieck Cuvée Demi Sec		€ 80,00
Piper Heidsieck Rosé Sauvage		€ 90,00
Piper Heidsieck French Riviera 75 cl		€ 95,00
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl		€ 105,00
Moët & Chandon Brut Impérial 150 cl		€ 200,00
Moët & Chandon Rosé Impérial		€ 105,00
Moët Ice Impérial 75 cl		€ 105,00
Moët Ice Impérial 150 cl		€ 210,00
Moët Ice Rosé		€ 120,00
Ruinart 'R' Brut		€ 125,00
Ruinart Rosé		€ 150,00

Vraag naar onze wijnkaart voor het volledige aanbod
Ask for our wine list for the full range

PORT, SHERRY & VERMOUTH

Kopke Fine Ruby Port	€ 5,25
Kopke Fine White Port	€ 5,25
Martini Bianco, Rosso	€ 5,25
Sherry Dry, Medium	€ 5,25

LIKEUREN | LIQUEURS

Campari	€ 8,00
Cointreau, Drambuie, Grand Marnier	€ 8,00
Baileys orginal, DiSaronno orginale Amaretto	€ 8,00
Licor 43, Tia Maria	€ 8,00

GIN

Tanqueray Gin	€ 7,25
Damrak Gin	€ 8,25
Hendrick's Gin	€ 9,75
Gordon's dry Gin	€ 8,75

KURHAUS
SINCE 1885
GRAND HOTEL AMRÂTH
THE HAGUE-SCHEVENINGEN

LOKAAL GIN | LOCAL GIN

Van Kleef	€	8,25

WHISKY | WHISKEY

Johnny Red label, Famous Grouse Scotch	€	7,25
Jameson, Jack Daniel's Whisky old No.7	€	8,25
Johnny Walker Black Label 12 Y, Glenfiddich single malt 12 Y	€	10,00
Tallisker Skye single malt	€	12,00
Lagavulin Islay Single malt 16 Y	€	18,00

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	€	5,25
Oude Graanjenever Bols	€	5,25
Bessenjenever Coebergh	€	5,25
Corenwijn Bols	€	5,25
Jägermeister Bitter	€	5,25
Vieux Hoppe	€	5,25
Berenburg Hartevelt	€	5,25
Vodka Smirnoff Red Triple distilled	€	8,50
Vodka Bols	€	8,50
Bacardi Carta Blanca	€	7,25
Sambuca Molinari	€	5,25
Captain Morgan Spiced Gold	€	7,25
Villa Massa Limoncello	€	8,25
Aperol Spritz	€	8,50

AMRÂTH COCKTAILS

Pornstar Martini	€	15,50
Mojito	€	15,50
Espresso Martini	€	15,50