



---

## 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

### Carpaccio | *Beef carpaccio*\* € 13,50

Lavasmayonaise | oude kaas | gerookte olie | pijnboompitten | landcress | amsterdamse uien  
*Lovage mayonnaise | aged cheese | smoked oil | pine nuts | landcress | Amsterdam onions*

Het vlees van de carpaccio heeft een 2-Sterren Beter Leven Keurmerk



*The meat of the carpaccio has a 2-Star Better Life quality mark*

\*Zorgvuldig gecontroleerd kwaliteitsvlees, afkomstig van runderen die vrij geleefd hebben in de Nederlandse natuur

*\*Carefully checked quality meat from cattle that have lived freely in Dutch nature*

### Visterrine | *Fish terrine* € 11,50

Hollandse garnalen | zalm | toast | zeekruiden | augurkgel

*Dutch shrimp | salmon | toast | sea herbs | pickle gel*

### Wildpaté | *Game paté* € 12,50

Chutney | cornichons | toast | geitenboter | kruidensla

*Chutney | cornichons | toast | goat butter | herb salad*

### Caesar salade | *Caesar salad* € 13,50

Suikersla | gerookte kip | spek | ei | Grana Padano | ansjovis | croûtons | caesardressing

*Sugar lettuce | smoked chicken | bacon | egg | Grana Padano | anchovy | croutons | caesar dressing*

### Amrâth Wintersalade | *Amrâth Winter salad* € 12,50

Pompoen | rode kool | sla | zaden en noten | appelstroopdressing

*Pumpkin | red cabbage | lettuce | seeds and nuts | apple syrup dressing*

Topping naar keuze | *topping of choice:*

Geitenkaas | *goat cheese*

Paddestoelen | *mushrooms* ✓

Bloedworst | *black pudding*



ONZE | OUR  
SPECIAL



ONZE | OUR  
SPECIAL

## SOEPEN | SOUPS

### Tomatensoep | *Tomato soup* ✓ € 7,50

Basilicum | croûton | tomatensalsa

*Basil | croûton | tomato salsa*

### Ossenstaartsoep | *Oxtail soup* € 8,75

Pulled beef | Madeira

### Dagsoep | *Soup of the day* € o.a.l.o.r.

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*

## HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

### Skrei

Beurre blanc | bloemkool | schorseneren  
*Beurre blanc | cauliflower | salsify*

Het Marine Stewardship Council-keurmerk (MSC) staat op visproducten die afkomstig zijn van duurzame visserij  
*The Marine Stewardship Council seal of approval (MSC) is on fish products that come from sustainable fishing*



€ 22,50

ONZE | OUR  
SPECIAL

### Dagvangst | *Catch of the day*

€ o.a.|o.r.

### Amrâth Steak

€ 22,50

Natuurvlees\* kogelbiefstuk | seizoensgroenten | kruidenboter | jus de veau of pepersaus  
*Natural meat\* top round steak | seasonal vegetables | herb butter | gravy or pepper sauce*

Het vlees van de steak heeft een 2-Sterren Beter Leven Keurmerk  
*The meat of the steak has a 2-Star Better Life quality mark*



\*Zorgvuldig gecontroleerd kwaliteitsvlees, afkomstig van runderen die vrij geleefd hebben in de Nederlandse natuur  
*\*Carefully checked quality meat from cattle that have lived in freely in Dutch nature*

### Gekonfijte eendenbout | *Duck confit*

€ 23,00

Beluga linzen | sinaasappelsaus | winterse salade  
*Beluga lentils | orange sauce | winter salad*

### Livar Ribeye

€ 24,50

Livar ham | salie | gegrilde appel | calvadosjus  
*Livar ham | sage | grilled apple | calvados gravy*

Het vlees van het varken heeft een 3-Sterren Beter Leven Keurmerk  
*The meat of the pig has a 3-Star Better Life quality mark*



### Pappardelle ✓

€ 17,50

Paddenstoelen | pastinaak | hazelnoot | Grana Padano  
*Mushrooms | parsnip | hazelnut | Grana Padano*

### Gio's burger

€ 15,50

Biologische rundvlees burger | sesambroodje | spek | kaas | burger relish | sla | tomaat  
*Bio beef burger | sesame bun | bacon | cheese | burger relish | lettuce | tomato*

Het vlees van de burger heeft een 3-Sterren Beter Leven Keurmerk  
*The meat of the burger has a 3-Star Better Life quality mark*



### Saté Amrâth

€ 18,50

Scharrelkipfiletsaté | pindasaus | atjar | kroepoek | frites | gado gado  
*Free range chicken breast | peanut sauce | pickled veggies | prawn crackers | fries | gado gado*

De scharrelkipfilet heeft een 1-Ster Beter leven Keurmerk  
*The free range chicken breast has a 1-Star Better Life quality mark*



### Gio's vegaburger | *Gio's vegetarian burger* ✓

€ 15,50

Champignonburger | sesambroodje | rode uiencompôte | paddestoelen  
*Mushroom burger | sesame bun | red onion compote | mushrooms*

Onze allergenen kaart is op aanvraag beschikbaar

*Our allergens menu listing is available on request*

✓ Vegetarisch gerecht  
*Vegetarian dish*



---


## DESSERTS

---

<b>Crème brûlée</b>	€ 8,00
Citrus   kokosijs   ananas <i>Citrus   coconut ice cream   pineapple</i>	
<b>Tiramisu</b>	€ 8,00
Lange vingers   koffie   mascarpone <i>Biscuits   coffee   mascarpone</i>	
<b>Dessert van de Chef   Chef's special dessert</b>	€ o.a.l.o.r.
<b>Coupe de grâce</b>	€ 8,00
Roomijs   sorbetijs   crème Chantilly   chocolade   kersen <i>Ice cream   sorbet   cream Chantilly   chocolate   cherries</i>	

---

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

 **Vegetarisch gerecht**  
*Vegetarian dish*