
VOORGERECHTEN | STARTERS

Rundercarpaccio <i>Beef carpaccio</i> Dungesneden rund Grana Padano pijnboompitten <i>Thinly sliced beef Grana Padano pine nuts</i>	€ 12,50
Steak tartaar Steak tartare Biefstuk peterselie Worcestersaus kappertjes kwarteleitje Steak parsley Worcester sauce capers quail egg	€ 12,50
Scampi & Hollandse garnalen <i>Prawns & Dutch shrimps</i> Lauwwarme scampi's Hollandse garnalen granny smith cocktailsaus <i>Lukewarm prawns Dutch shrimp granny smith cocktail sauce</i>	€ 12,50
Vissermanspalet <i>Fishermans palet</i> Gerookte paling Hollandse garnalen radijs green peas <i>Smoked eel Dutch shrimp radish green peas</i>	€ 14,00
Little Gem salade <i>Little Gem salad</i> ✓ Romeinse sla avocado oesterzwam pistachenoten waterkers bloedzuring <i>Romain lettuce avocado oyster mushroom pistachio nuts watercress redveined sorrel</i>	€ 12,50
Amrâth Salade <i>Amrâth Salad</i> Romeinse sla gekookt ei Grana Padano Caesardressing <i>Romain lettuce boiled egg Grana Padano Caesar dressing</i> Topping naar keuze <i>Topping of choice:</i> Gerookte kip reepjes <i>Smoked chicken strips</i> Gamba's <i>Prawns</i> Biefstuk reepjes <i>Steak strips</i> Geitenkaas <i>Goat cheese</i>	klein small € 11,50 groot large € 14,50

SOEPEN | SOUPS

Pomodorisoep <i>Pomodori soup</i> ✓ Bruschetta tomatensalsa basilicumroom <i>Bruschetta tomato salsa basil cream</i>	€ 6,00
Thaise kippensoep <i>Thai chicken soup</i> Gerookte kip champignon prei rode peper kokosmelk <i>Smoked chicken mushroom leek red pepper coconut milk</i>	€ 6,00
Soep van de dag <i>Soup of the day</i> Dagverse soep <i>Day-fresh soup</i>	€ 6,00

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Gio's favourite burger (met of zonder kaas | *with or without cheese*) € 13,50
Biologische burger | sesambroodje | bacon | kaas | tomaat | frites
Organic burger | sesame bun | bacon | cheese | tomato | fries

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



Amrâth steak € 18,50
Kogelbiefstuk van Natuurvlees* | saus naar keuze | seizoensgroente | aardappelgarnituur
Round steak of Natural meat | choice of sauce | seasonal vegetables | potato garnish*

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 freely in Dutch nature*

Saté Amrâth € 18,50
Scharrelkipsaté | pindasaus | atjar | kroepoek | frites
Free-range chicken skewer | peanut sauce | pickled veggies | prawn crackers | fries

De scharrelkip heeft een 1-Ster Beter Leven keurmerk
The free range chicken has a 1-Star Better Life quality mark



Poulet Noir & parelhoen | *Poulet Noir & guinea fowl* € 21,50
Franse scharrelkip | parelhoenrouleau | gewokte groente | aardappelgarnituur
French free-range chicken | guinea fowl rouleau | stir fried vegetables | potato garnish

De scharrelkip heeft een 1-Ster Beter Leven keurmerk
The free range chicken has a 1-Star Better Life quality mark



Tournedos € 32,00
Gebakken ossenhaas van Natuurvlees* | braadjus | kruidenboter | bijpassend garnituur
Fried beef tenderloin of Natural meat | roast gravy | herb butter | matching garnish*

Het vlees van de tournedos heeft een 2-Sterren Beter Leven Keurmerk
The meat of the beef 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*

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

Kabeljauw <i>Codfish</i> Italiaans gekruid gewokte groente aardappelgarnituur <i>Italian seasoning stir-fried vegetables potato garnish</i>	€ 20,00
Sliptong <i>Dover sole</i> Drie stuks citroen tartaarsaus <i>Three pieces lemon tartar sauce</i>	€ 21,50
Noors duo <i>Norway duo</i> Gebakken zalm gerookte zalm witte wijn-bieslooksaus <i>Fried salmon smoked salmon white wine chive sauce</i>	€ 21,50
Linguine ✓ Roergebakken lintpasta tomaat spinazie Grana Padano <i>Stir fried ribbon pasta tomato spinach Grana Padano</i>	€ 12,50
Gio's vegaburger ✓ Champignonburger rode ui oesterzwam hamburgerbun frites <i>Mushroom burger red onion oyster mushroom hamburger bun fries</i>	€ 13,50
Ravioli ✓ Geitenkaas honing salie botersaus <i>Goat cheese honey sage butter sauce</i>	€ 15,00

DESSERTS

Pêche Melba 2.0 Panna cotta meringue perzik <i>Panna cotta meringue peach</i>	€ 8,00
Chocolade Brownie Belgisch chocolade ijs witte chocolademousse <i>Brownie Belgian chocolate ice cream white chocolate mousse</i>	€ 7,00
Vers fruit <i>Fresh fruit</i> Seizoensfruit vanilleijs slagroom <i>Seasonal fruit vanilla ice cream whipped cream</i>	€ 7,00
Tartelette <i>Tartlet</i> Crème brûlée rode & blauwe bes geslagen room <i>Crème brûlée red & blue berry beaten cream</i>	€ 7,00
Kaasplankje <i>Cheese platter</i> 5 soorten kaas appelstroop vijgen-amandeltoast <i>5 kinds of cheese apple syrup fig-almond toast</i>	€ 10,00

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

 Vegetarisch gerecht
Vegetarian dish