



VOORGERECHTEN | STARTERS

Met tuinkruiden gemarineerde runder carpaccio, grana padano, truffel mayonaise en cassave <i>Herb marinated beef carpaccio, grana padano, truffle mayonnaise and cassava</i>	€	12,00
Gebakken bloedworst me coquilles, bietenmayonaise, saffraan kroepoek en kruidenolie <i>Baked blood sausage with coquilles, beet mayonnaise, saffron cake and herbs</i>	€	12,00
Biologisch groententuintje met diverse soorten biet, crème van wortel, pompoen en radijs met sesamololie <i>Organic vegetables with various kinds of beet, carrot cream, pumpkin and radish with sesame oil</i>	€	11,00
Gemarineerde gamba, graved lax, salade van little gem en couscous en een crème van yoghurt en dille <i>Marinated gamba, graved salmon, little gem, couscous salad, yoghurt and dill cream</i>	€	12,00

SOEPEN | SOUPS

Pomodori soep met kruidenroom <i>Pomodori soup with herbal cream</i>	€	7,50
Luchtige pompoensoep met cantharellen en amaretto croutons <i>Pumpkin soup with cantharelles and amaretto croutons</i>	€	7,50

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

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.



HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSE

Paddenstoelen ravioli, truffel roomsaus, rucola en wortelchips <i>Mushroom ravioli, truffle cream sauce, rucola and carrot chips</i>	€	17,50
Spinazie aardappeltaart, crème van pompoen, chips van vergeten groenten <i>Spinach potato pie, cream of pumpkin, vegetable chips</i>	€	17,50
Wisselend vis of vlees gerecht met bijpassende garnituren <i>Varied fish or meat with matching garnishes</i>	€	22,00
Getrancheerde diamanthaas, creme van knolselderij, stampptot van prei, jus van rode port en gemarineerde paddenstoelen <i>carved Shoulder tender, celeriac cream, leek stew, red port sauce and marinated mushrooms</i>	€	22,00
Op de huid gebakken zeebaars, schaaldieren saus, tagliatelle nero <i>Skin baked sea bass, crustacean sauce, tagliatelle nero</i>	€	21,50
In roomboter gebakken sliptongen, aardappelgratin, remouladesaus en salade <i>In butter baked dover sole, potato gratin, remoulade sauce and salad</i>	€	17,95

AMRÂTH SPECIALS

Amrâth Sateh Ajam Verse kipsaté met verse pindasaus, huisgemaakte zuurtjes, kroepoek en gebakken pinda's geserveerd met verse frites of stokbrood <i>Fresh chicken satay with fresh peanut sauce, homemade sours, crackers and fried peanuts served with fresh chips or baguette</i>	€	17,50
Gio Burger XL Huisgemaakte dubbele hamburger met gebakken spek en uitjes, gesmolten kaas en tomaat <i>Homemade double hamburger with fried bacon and onions, melted cheese and tomato</i>	€	17,50

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

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.



NAGERECHTEN | DESSERTS

Oudhollands dessert met pistache ijs, boerenjongens, advocaat en stroopwafel <i>Classic dutch dessert with pistachio ice cream, farmer boys, eggnog and dutch caramel waffle</i>	€	7,95
Huisgemaakte churros, caramel fudge en cappuccino ijs <i>Homemade churros, caramel fudge and cappuccino ice cream</i>	€	7,50
Chocolade perentaartje, stoofperen sorbetijs, kaneelstengel <i>Chocolate pear cake, stewed pear sorbet ice, cinnamon stick</i>	€	9,50

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

Prijzen zijn onder voorbehoud van druk- en/of typefouten. Al onze prijzen zijn inclusief BTW
Prices quoted may be subject to change due to misprints. All prices are including VAT.