

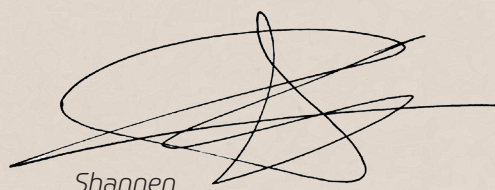
Voorwoord

In 2025 heeft **Restaurant Amante** een prachtige verbouwing ondergaan. Met veel zorg en aandacht hebben wij onze vertrouwde sfeer vernieuwd, waarbij **warmte, stijl en comfort** samenkomen. Het resultaat is een eigentijdse sfeervolle plek waar u zich direct thuis voelt.

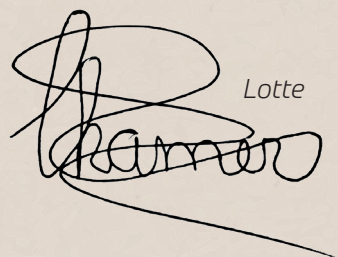
In onze keuken draait alles om passie en kwaliteit. Onder leiding van **chef-kok Shannen** bereidt het team dagelijks met liefde de mooiste gerechten. We werken met verse ingrediënten en pure smaken, waarin een klassieke basis en creatieve invloeden elkaar versterken. Elk gerecht wordt met **aandacht en trots** geserveerd.

In het restaurant wordt u gastvrij ontvangen door ons horecateam onder leiding van **Lotte**. Met haar **warme persoonlijkheid en oog voor detail** zorgt zij samen met het team voor een ontspannen en persoonlijke sfeer. Want bij **Amante** draait het niet alleen om eten, maar om samen genieten.

Restaurant Amante is een plek waar **smaak, gastvrijheid en gezelligheid** samenkomen in het hart van de Veluwe. Fijn dat u er bent!



Shannen



Lotte

Restaurant
Amante

Shared Dining

39.95 p.p.

Samen genieten, samen delen

Proef, deel & geniet samen van onze lekkerste gerechten.

Onderstaande gerechten worden in deze samenstelling midden op tafel geserveerd.

Te bestellen vanaf 2 personen.

Voorgerechten

Wagyu-carpaccio

Carpaccio van Wagyu-rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola

Visplateau

Rivierkreeft | gebrande zalm | tonijnsalade | wakame | radijs

Krokante kipgyoza

Limoenmayonaise | bosui | furikake

Hoofdgerechten

Hertenbiefstuk

Pepersaus | pastinaakcrème | champignon

Saté van de haas

Satésaus | crunch van rijst, gebakken ui en pinda | bosui | kroepoek

Gamba's

Chili | knoflook | zongedroogde tomaat

Tortellini Parmigiano

Groene asperge | pompoen | salieboter | pecannoten | citroen

Dessert

Pecan-karamel meringue

Rood fruit | slagroom

Allergieën of dieetwensen? Vanwege ons Shared Dining-concept zijn de mogelijkheden beperkt. Overleg gerust met onze medewerkers over de opties.

3-gangen Keuzemenu

49.95

Voorgerechten

Wagyu-carpaccio 🌿 🥗

Carpaccio van Wagyu-rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola

Bietentartaar 🌿 🥗

Biet | geitenkaas | gerookte amandel | sherrystroop

Gebrande zalm 🥗 🥗

Wakame | edamame | radijs | komkommer | furikake | teriyaki

Hoofdgerechten

Black Angus rib-eye (250 gram) 🥗 +6

Pepersaus | bearnaise | groene asperge | bospaddenstoelen | pastinaakpuree | gekruide friet

Uit te breiden met knoflookgamba's voor een heerlijke surf & turf +4

Saté van de haas (200 gram)

Satésaus | crunch van rijst, pinda en ui | bosui | zoetzure komkommer | kroepoek | gekruide friet

Zeewolf

Gestoofde prei | edamame | krokant spek | pastinaakpuree | krokante uitjes | gremolata | gekruide friet

Zwamcijsje 🌿

Paddenstoelenvulling | bladerdeeg | groene asperge | wortel | gekruide friet

Desserts

Dubai dessert 🌿 🥗

Pistache-ijs | kataifi | chocoladesaus | chocoladeschots | slagroom

Dessert van de chef 🌿 🥗

Meringue | pecan | rood fruit | toffee | slagroom

Koffie Deluxe 🌿 🥗

Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte friandises

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

🌿 kan vegetarisch 🥗 kan lactosevrij 🥗 kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood +1

Menu

Broodplateau – 8 🌿 ✨

Kruidenboter | aioli

Bruschetta tomaat – 9 🥛

Tomatensalsa | basilicum

Bruschetta carpaccio – 11 🥛

Wagyu-carpaccio | truffelmayonaise | Parmezaan

Bruschetta gerookte zalm – 10 🥛

Gerookte zalm | basilicummayonaise | rode ui

Trio van bruschetta – 15 🥛

Combi van bovenstaande bruschette

Koude voorgerechten

Wagyu-carpaccio – 19 ✨ 🥛

Carpaccio van Wagyu-rund | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | rucola

Bietentartaar – 13 🌿 ✨

Biet | geitenkaas | gerookte amandel | sherrystroop

Gebrande zalm – 15 🥛

Wakame | edamame | radijs | komkommer | furikake | teriyaki

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

🌿 kan vegetarisch 🥛 kan lactosevrij ✨ kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood +1

Menu

Warme voorgerechten

Gegratineerde champignons – 14

Rundergehakt | champignon | cheddarmix | brood

Gamba's in knoflookolie – 14

Chili | knoflook | zongedroogde tomaat | brood

Gyoza's – 13

5 Gyoza's gevuld met groenten | misobouillon
champignons | taugé | chili-crisp | edamame

Gyoza's kip – 14

5 Gyoza's gevuld met kip | kippenbouillon
champignons | taugé | chili-crisp | edamame

Soepen

Paddenstoelensoep – 9

Truffelolie | krokant spek | brood

Soto ayam – 11

Licht pikante Indonesische kippensoep | taugé | pinda
gebakken ui | ei | noedels | rode peper
geserveerd met Indonesische garnituren

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

 kan vegetarisch  kan lactosevrij  kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood +1

Menu

Hoofdgerechten vlees

Black Angus rib-eye (250 gram) – 36

Pepersaus | bearnaise | groene asperge | bospaddenstoelen | pastinaakpuree | gekruide friet
Uit te breiden met knoflookgamba's voor een heerlijke surf & turf **+4**

Wagyu burger – 26

Brioche | bacon | cheddar | rode ui | jalapeño | chipotlemayonaise | BBQ-saus
gefrituurde uienringen | frisse salade | gekruide friet

Kiprollade – 25

Gepaneerde kiprollade | pepersaus | groene asperge | prei | bospeen | gekruide friet

Saté van de haas (200 gram) – 25

Satésaus | crunch van rijst, pinda en ui | bosui | zoetzure komkommer | kroepoek | gekruide friet

Vis

Zeewolf – 31

Gestoofde prei | edamame | krokant spek | pastinaakpuree
krokante uitjes | gremolata | gekruide friet

Salade vis royale – 25

Gerookte zalm | tonijnsalade | gefrituurde garnalen | ei | rivierkreeftjes
ingelegde groenten | edamame | cocktailsaus

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

 kan vegetarisch  kan lactosevrij  kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood **+1**

Menu

Vegetarisch

Tortellini Parmigiano – 20 🌿

Groene asperge | geroosterde pompoen | salieboter | pecannoten | citroen
Ook lekker met extra blauwe kaas +2

Zwamcijsje – 25 🌿

Paddenstoelenvulling | bladerdeeg | groene asperge
wortel | gekruide friet

Redefine Meat burger – 23 🌿 🌾 🥛

Brioche | paddenstoelen in truffelolie | truffelmayonaise | rucola
gebakken ei | frisse salade | gekruide friet

Bijgerechten

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise 🌿 🥛

klein – 5 | groot – 7

Gekruide friet met mayonaise 🌿 🥛

klein – 3 | groot – 5

Seizoensgroenten – 6 🌿 🌾 🥛 **Frisse rauwkostsalade – 5** 🌿 🌾 🥛

Roseval aardappels – 6 🌿 🌾 🥛

met rozemarijn & zeezout

Roseval of zoete aardappelfriet +2

i.p.v. gekruide friet

Extra saus +1

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

🌿 kan vegetarisch 🥛 kan lactosevrij 🌾 kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood +1

Menu

Desserts

Dubai dessert – 10 🌿 ✨

Pistache-ijs | kataifi | chocoladesaus | chocoladeschots | slagroom

Dame blanche – 10 🌿 ✨

Vanille-ijs | chocolade-ijs | chocoladesaus | chocoladeschots | slagroom

Dessert van de chef – 10 🌿 ✨

Meringue | pecan | rood fruit | toffee | slagroom

Koffie Deluxe – 8

Koffie of thee naar keuze met huisgemaakte friandises

Allergieën? Vraag naar onze allergenenkaart of overleg tijdig over de mogelijkheden.

🌿 kan vegetarisch 🥛 kan lactosevrij ✨ kan glutenvrij | toeslag glutenvrij brood +1