



BITES

Austern Cru 2 Stücke 9
Roggenbrot | Zitrone | Schalotte

Pochierten Austern 2 Stücke 11
Holunder | Münze | Himbeere

50 Gramm Duroc de Batallé 12
Frisches Brioche

À LA CARTE

Kaviar 'Oscietra Royal' 30 Gramm Imperial Heritage 89
Blinis | Crème Fraîche

Foie 28
Preiselbeere | Kirsche | Mandel

FRISCH AUS UNSEREM HOMANIUM

Bisque Zeremonie 2p. 80
Hummer serviert auf zwei Arten

Hummer 65
Lauch | Fenchel | Bisque Beurre Blanc

Alle Gerichte aus dem CHEF'S MENÜ können auch à la carte bestellt werden.
Unsere à-la-carte-Gerichte benötigen eine längere Zubereitungszeit.

Öffnungszeiten (Ankunft):

Lunch:

Freitag & Samstag: 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Diner:

Mittwoch bis Samstag: 18:30 Uhr bis 19:30 Uhr

Reservieren:

www.restaurantambroziijn.nl

+31 (0)43 20030 68



AMBROZIJN
BY SVEN NIJENHUIS

CHEF'S MENÜ

Thunfisch

Wakame | Eisenkraut | grünes Curry
10 gram Imperial Heritage Kaviar 'Oscietra Royal' 29

Nordseekrabbe

Bergamotte | Dill | Gurke

Steinbutt

Spitzkohl | Petersilienwurzel | Haselnuss

Rebhuhn

Schwarzwurzeln | Endivie | Schweinebauch

Black Angus

Topinambur | Schalotte | Madeira

Auswahl von unserem Käsealtar

Nuss Brot | Garnieren

Stattdessen Brombeere 12

Käse extra 20

oder

Brombeere X Blaubeere

Lavendel | weiße Schokolade | Joghurt

CHEF'S MENÜ PREISEN

* Kapelle (4-Gänge) 88 **Ohne:** Nordseekrabbe | Rebhun

Kirche (5-Gänge) 105 **Ohne:** Nordseekrabbe

** Kathedrale (6-Gänge) 122

* nicht am Freitag und Samstagabend

** nicht am Freitag und Samstagmittag