



BITES

Austern Cru 2 Stücke 9
Roggenbrot | Zitrone | Schalotte

Pochierten Austern 2 Stücke 11
Gurken | Liebstöckel | Vermouth

40 Gramm Wagyu Picanha Kansoushita Hamu 15
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
Spinat | 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



CHEF'S MENÜ

Corvina
Blumenkohl | Estragon | Blutorange
10 gram Imperial Heritage Kaviar 'Oscietra Royal' 29

Jakobsmuscheln X Livar
Rote Bete | Portulak | Bah Kut Teh

Seezunge
Sellerie | Petersilie | Beurre Noisette

Kalbsbries
Pastinake | Steinpilze | Jus de Veau

Hirsch
Rosenkohl | Kastanie | Pfifferling

Auswahl von unserem Käsealtar
Nuss Brot | Garnieren
Stattdessen Schokolade 12
Käse extra 20
oder

Schokolade 54.5
Banane | Dill | Avocado

CHEF'S MENÜ PREISEN

* Kapelle (4-Gänge) 88 **Ohne:** Jakobsmuscheln X Livar | Kalbsbries
Kirche (5-Gänge) 105 **Ohne:** Jakobsmuscheln X Livar
** Kathedrale (6-Gänge) 122

* nicht am Freitag und Samstagabend

** nicht am Freitag und Samstagmittag



AMBROZIJN
BY SVEN NIJENHUIS