



BITES

Austern Cru 2 Stücke 10
Roggenbrot | Zitrone | Schalotte

Pochierte Austern 2 Stücke 12
Himbeere | Holunderblüte | Minze

40 Gramm Coppa Heuveland 15
Frisches Brioche

Mante 2 Stücke 8
Austernpilz | Sugar Snap | Minze

À LA CARTE

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

Foie 29
Preiselbeere | Kirsche | Mandel

FRISCH AUS UNSEREM HOMANIUM

Bisque Zeremonie 2p. 80
Hummer serviert auf zwei Arten

Hummer 65
Lauch | Grüner Spargel | 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

Meeräsche
'De Zeute' Erdebeere | Jalapeño | Dill
10 Gramm Imperial Heritage Kaviar 'Oscietra Royal' 29

Garnele X Foie
Granny Smith | Kirsche | Haselnuss

Seeteufel
Tomate | Fenchel | Safran

Scholle
Lauch | Nduja | Roter Vermouth

Kalb
Rucola | Rote Zwiebel | Dashi

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

Pêche Melba
Himbeere | Zitrone | Eisenkraut

CHEF'S MENÜ PREISEN

* Kapelle (4-Gänge) 89 **Ohne:** Garnele X Foie | Seeteufel
Kirche (5-Gänge) 109 **Ohne:** Garnele X Foie
** Kathedrale (6-Gänge) 129

* nicht am Mittwoch, Donnerstag, Freitag- und Samstagabend.
** nicht am Freitag und Samstagmittag.



AMBROZIJN
BY SVEN NIJENHUIS