

A LA CARTE

Oesters Cru 3 stuks 12
Roggebrood | Citroen | Sjalot

Gepocheerde oester 3 stuks 13,50
Nori | Soja | Sesam

30 gr. Royal Belgian Kaviaar 80
Blinis | Crème Fraîche

Foie 24 *
Cranberry | Kers | Aceto

Bisque Ceremonie 80 *
Hele Kreeft in 2 serviezen geserveerd
Te bestellen voor 2 personen 40,- p.p.

Kreeft 35 / 60 *
Orzo | Venkel | Dragon

Angus d'Arenne Ribe Eye 40 *
Biet | Spinazie | Jus De Veau

Selectie van verschillende kazen 18
Huisgemaakte compote en notenbrood

Witte Dame 14
Vanille | Amandel | Chocolade

* ± 30 min. bereidingstijd

AMBROZIJN. VOEDSEL EN DRANK VAN DE GODEN.

Welkom in de Irene kerk.

Deze in 1891 gebouwde kerk (een Rijksmonument)
is in de loop der jaren verschillende keren van functie gewijzigd.
De laatste jaren was het in gebruik als Grieks restaurant.
In 2018 is de kerk bij een grote brand
voor een belangrijk deel verwoest en in 2021 volledig gerestaureerd.
Van binnen hebben we de kerk omgetoverd tot 'fine dining'
restaurant.

In de open keuken maakt chef Sven Nijenhuis,
samen met zijn brigade, de mooiste gerechten voor u klaar.
Aan de Chef's Table ziet u letterlijk
wat er stap voor stap met de producten gebeurt.

What you see is what you get!

Sven heeft een Franse basis maar
experimenteert altijd met nieuwe technieken en nieuwe smaken.

Met zorg heeft hij de gerechten op de kaart
uitgewerkt en wenst hij u als gast een mooie beleving.



AMBROZIJN
BY SVEN NIJENHUIS

CHEF'S MENU

Zwaardvis 24
Jalapeño | Mandarijn | Tijgermelk

Langoustine 24
Paprika | Kokos | Boemboe
supplement 10 gram kaviaar
Royal Belgian Platinum €25

Skrei 26
Prei | Chiqui Bamba koffie | Duindoornbes

Limburgs Krulvarken 26
Wortel | Eigen jus

Kalfshaas 38
Aubergine | Basilicum | Geitenkaas

Selectie van verschillende kazen 18
Huisgemaakte compote en notenbrood
of

Appeltaart a la Ambroziijn 12
Boerenjongens | Kaneel | Gele room

Chocolade 14
Karamel | Soja | Zeezout

MENU PRIJZEN

*4 gangen 68
zonder: Langoustine | Limburgs krulvarken | Kaas of Appeltaart
*Enkel te bestellen op donderdag, zondag & maandag
5 gangen 83
zonder: Langoustine | Kaas of Appeltaart
6 gangen 98
zonder: Langoustine
7 gangen 113

Te combineren met speciaal
geselecteerde wijnen.

4 gangen 36
5 gangen 44
6 gangen 52
7 gangen 60

*Heeft u allergieën? Geef dit door aan ons team.
*Wenst u liever kaas in plaats van dessert? Supplement €10
*Bij wijzigingen in het menu wordt er een supplement gerekend van €7