

MENU

Ambacht

MENU AMBACHT

Dit menu is door Tim samengesteld met producten en smaken van het seizoen en wordt door Ellen begeleid met aangepaste wijnen.

HAMACHI "crudo"
passievrucht cumbava komkommer

LANGOUSTINE
bloemkool amandel karnemelk

KABELJAUW
cecina paddestoel comté

WILDE BOSEEND
hoisin butternut koolrabi

KAASSELECTIE + €10*
geselecteerd door kaasmeester Domus Casei

ANANAS
citroengras rijst kokos

Menu 5- gangen € 72
Supplement Kaas € 12

WIJN Arrangement € 30
BOB WIJN Arrangement € 24
BIER Arrangement € 30

MARKTMENU

Dit is een wisselend 3-gangen menu samengesteld met de producten en inspiratie van het moment. Wij serveren onze marktmenu op vrijdag-, zondag- & maandagavond. Het marktmenu is per tafel te nemen.

€ 50

LUNCH

Elke middag serveren wij een lunchmenu met keuze uit 2 of 3-gangen .
De all-in formule is inclusief 2 glazen aangepaste wijnen; water en koffie of thee.

2 gangen	€ 32
ALL-IN	€ 47
3 gangen	€ 38
ALL-IN	€ 53



A LA CARTE

Ambacht

BIJ UW APERITIEF

OESTERS "FINE DE CLAIRE" € 3/stuk
natuur

IBERICO BELLOTAHAM € 15

VOORGERECHTEN

HAMACHI "crudo" € 21
passievrucht cumbava komkommer

KING KRAB € 26
yoghurt kalamansi appel

LANGOUSTINE € 24
bloemkool amandel karnemelk

EEKHOORNTJESBROOD € 22
risotto cecina de buey

ZWEZERIK € 23
vlierbloesem Liefmans Goudenband

HOOFDGERECHTEN

VIS

KABELJAUW € 34
paddestoelen witloof comté

GRIETMOOT € 38
spitskool venkel piccalilly

VLEES

STEAK TARTAAR € 32
verse frietjes

WILDE BOSEEND € 34
hoisin butternut gele biet

PATRIJS € 32
witloof cognac

WAGYU PICANHA € 42
sjalot kropsla frietjes



DESSERT

Ambacht

DAME BLANCHE
huisbereid vanille ijs
warme chocolade saus
€ 13

ANANAS
rijst citroengras kokos
€ 10

CHOCOLADE
karamel popcorn
€ 11

CREME BRULEE
€ 10

KAASSELECTIE
Domus Casei
€ 13

