

MENU SPÉCIAL FESTIF DU CHEF

BRASSERIE AMBASSADE

Amuse | Appetizer

Maquereau

Makreel | bloemkool | radijs
Mackerel | cauliflower | radish

1ste Gang | 1st Course

Coquille & Crevettes

Coquille | Hollandse garnaal | witte kool | strandkrabbenmayonaise
Scallop | Dutch shrimp | white cabbage | shore crab mayonnaise

2e Gang | 2nd Course

Paté du chevreuil

Reepaté | verse vijg | aceto | crouton
Roe deer paté | fresh fig | aceto | crouton

3e Gang | 3rd Course

Biche

Hert | boerenkool | pommes dauphine | spruiten | wildjus
Venison | kale | pommes dauphine | Brussel sprouts | game jus

4e Gang | 4th Course

Fromage

La Queiolle | desembrood
La Queiolle | sourdough bread

5e Gang | 5th Course

Pain de sucre

Suikerbrood | witte chocolade | peer | hazelnootkaramel | honingschuim
Sugar loaf | white chocolate | pear | hazelnut caramel | honey foam

Bon appétit!

MENU SPÉCIAL FESTIF DU CHEF
BRASSERIE AMBASSADE

Gedurende de feestdagen bieden onze chef Tom van Buuren en zijn team u een speciaal feestelijk Chef's menu;

Uiteraard zal onze chef rekening houden met uw allergieën.

5-gangen
67,50

During the holidays our chef Tom van Buuren and his team offer you a special festive Chef's menu;

Our chef will take your allergies into consideration.

5-course menu
67,50

Vraag naar ons bijpassende wijnarrangement
Kindly inquire about our wine pairing options

5-gangen wijnarrangement | *5-course wine pairing* 37,50

Bon appétit!

(2/2)