**Restaurant het Ambacht**

Lunchkaart

**Boullabaisse (Maaltijdsoep)** € 16,50Maaltijdsoep van vis / schaaldieren / schelpdieren. Geserveerd met brood van brioche en zeewier, rouille en sesambladerdeegstengels

**Maaltijdsalade** € 14,50

Jonge kropsla-hartjes / olijven / krokant Livar buikspek / hazelnoten / geitenkaas. Geserveerd met volkorenbrood, olijfolie en Aciéto Balsamico

**Quick lunch** € 26,50

Indien u weinig tijd heeft en graag in één uur wilt lunchen, adviseren wij U de Quick lunch. Deze lunch bestaat uit een regelmatig wisselend voorgerecht, hoofdgerecht en koffie met huisgemaakte lekkernijen.

**Lunchmenu** € 32,50

**Wortel & Garnaal**

Structuren en texturen van wortel / garnalen / nootmuskaat / amandel / groene kruiden

**Lokaal rund**Dunne lende van het “Fries Roodbonte” / gekonfijte charlotte aardappeltjes / jonge uitjes / Wâldbeantsjes / jus van rode wijn en rundermerg

**Blauwe bessen** Structuren / karnemelk / amandel / parfait / sorbet / brownie

Het lunchmenu is per tafel te bestellen.

**Restaurant het Ambacht**

**à la carte**

**Voorgerechten**

**Wortel** (vegetarisch)€ 12,75

Structuren en texturen van wortel / nootmuskaat / amandelen / groene kruiden

**Rund en Oester** € 15,75

Tartaar van “Sweachster Angus” / salade van piccalilly / oester /

dragon / Eitje -20 c gegaard

**2 bereidingen van langoustine** € 18,75Geplette langoustine / appel / groene curry / vadouvan

Gebakken langoustine / zacht gegaard Livar buikspek / citrusvruchten / pompoen / aardappel

**Oester** € 17,75

3 Bereidingen van oester of

Naturel met citroen en peper

**Tussengerechten**

**Shiitakes & pompoen** (vegetarisch)€ 13,75

Gestoofde shiitakes / zoetzure pompoen /

Aardappelgnocchi / krokantje van Parmezaan en truffel

**Zeebarbeel** € 16,75

Rouleaux van rode mul / droge Friese worst / waterkers / beurre blanc / garnalen

**2 bereidingen van ossenstaart** € 17,75

Terrine van ossenstaart en harde geitenkaas / aardpeer / Pédro Xéminès sherry / gepofte look

Cocktail / Schuim / Ravioli / bouillon

**Restaurant het Ambacht**

**à la carte**

**Hoofdgerechten**

**Rouleau van groenten** (vegetarisch)€ 21,50  
Rouleau van mediterrane groenten en geitenkaas / zwarte olijvencouscous /

schuimige piperade

**Vis van Harlingen en Lauwersoog**  (dagprijs)  
Vangst van de dag, aangevoerd door de visserschepen de “WR-212”, “BCK 40”, WL-08” en de “HA-11”

**Zeeduivel** € 27,50

Zeeduivel In Lardo Nostrano / duxelles van paddenstoelen / gegrilde artisjokken /

Aardappel gegratineerd met rundermerg / jus van citroentijm

**Rund** € 28,50

3 bereidingen van het “Sweachster Angus”: Lende / sukade / wang / jonge uitjes /

Wâldbeantsjes / jus van rode wijn en rundermerg

**Geitenlam**  € 28,50

4 bereidingen van het geitenlam: ribstuk / curry / saucijs / biefstuk / courgette /

Marmelade van tomaat / auberginekaviaar / jus oregano en limoen

**Houtduif** € 27,50

Op het karkas gebraden duif / ravioli van wintertruffel / jus Albufeira

knolselderij / krokante ‘’Ryptsjerkster’’

Wij werken uitsluitend met verse, eerlijke en veelal biologische ingrediënten en producten. Hierdoor kan het voorkomen dat een gerecht iets afwijkt van de omschrijving.

**Restaurant het Ambacht**

**à la carte**

**Dessert**

**Kaaswagen**  € 14,75

U kunt een keuze maken uit verschillende regionale en Internationale kazen van onze kaaswagen geserveerd met vijgenbrood, garnituren en zoetigheden

**Vijgen en geitenkaas** € 11,00

Carpaccio van vijgen / gesmolten Machère / rozemarijn / rogge / kwark

**Proeverij van blauwe bessen** € 11,50

Flan van blauwe bes / parfait / karnemelk / amandel

**Valrhone Chocolade 80%** € 11,50

Olijfolie / koffie / zeezout / abrikoos

**Souffle** € 12,50

Hazelnoot / peer / verveine / rum en rozijnen

**Restaurant het Ambacht**

**Marktmenu**

Wekelijks wisselend 3 gangenmenu samengesteld met seizoensproducten uit de regio

€ 30,00 per couvert

**Vegetarisch menu**

**Wortel**

Structuren en texturen van wortel / nootmuskaat / amandelen / groene kruiden

\*\*\*

**Shiitake en pompoen**

Stoof van shiitake / Pompoen zoetzuur / aardappelgnocchi / Parmezaan

\*\*\*

**Wintertruffel**

Ravioli geweckte wintertruffel en knolselderij / aardappelschuim /  
knolselderijcrème / krokante “Ryptsjerkster”

\*\*\*

**Groenten a la grecque**

Terrine van mediterrane groenten / olijven-couscous / geitenkaas / schuimige piperade

\*\*\*

**Valrhone chocolade 80%**

Abrikoos / olijfolie / koffie / zeezout

Drie gangen € 37,50 per couvert.

Vier gangen € 44,50 per couvert.

Vijf gangen € 51,50 per couvert

**Restaurant het Ambacht**

**Menu het Ambacht**

**Oester**

3 bereidingen van oester / Lardo / Rockefellar / truffel en merg

\*\*\*

**Ossestaart**

Terrine van ossenstaart en geitenkaas / gepofte knoflook / Pédro Ximémès sherry / kervel

\*\*\*

**Zeebarbeel**

Rouleaux van rode mul / Friese droge worst / waterkers / schuimige beurre blanc / garnalen

\*\*\*

**Duif en truffel**

Op het karkas gebraden duif / truffel ravioli / structuren van knolselderij / truffelmarbré / krokante “Ryptsjerker’’ / jus Albufeira

\*\*\*

**Valrhone chocolade 80%**

Abrikoos / olijfolie / koffie / zeezout

Drie gangen € 39,50 per couvert  
Vier gangen € 49,50 per couvert   
Vijf gangen € 59,50 per couvert

Het vegetarisch menu en het menu Ambacht zijn per tafel te bestellen, en uit te breiden met een selectie kaas van onze kaaswagen

**Restaurant het ambacht**

**Proeverij menu**

**Wortel**

Verschillende structuren en texturen van wortel / nootmuskaat / amandelen / groene kruiden

\*\*\*

**Rund en oester**

Tartaar van rund / salade van piccalilly / dragon en oester / eitje -20 celcius

\*\*\*

**Langoustine**

Zacht gegaard buikspek van het Livar varken / pompoen en citrus / langoustine / aardappel

\*\*\*

**Zeebarbeel**

Rouleaux van rode mul / Waterkers / Beurre blanc / Friese worst / garnalen

\*\*\*

**Ossestaart**

Cocktail van ossenstaart / ravioli van wintertruffel / ossenstaartbouillon / schuim van eekhoorntjesbrood

\*\*\*

**Geitlam**

2 bereidingen: ribstukje / curry / courgette / tomaat / aubergine / jus

\*\*\*

**Vijgen en geitenkaas**

Carpaccio van vijgen / gesmolten Machère / rozemarijn / Kwark / rogge

\*\*\*

**Blauwe bessen**

Structuren blauwe bes / karnemelk / amandelen / parfait / sorbet / brownie

Prijs per couvert € 69,50. Bijpassend wijnarrangement ½ glazen € 35,00

Dit menu is per tafel te bestellen tot 20.00 uur