



ARSEN AAL
RESTAURANTS

- LUNCH MENU -
2 gangen | 35

- CHEF'S MENU -
3 gangen | 45

BISQUE VAN KREEFT | 15
Ravioli gamba | kruiden olie

OF

TARTAAR VAN KALF | 16
Gefrituurd kwartelei | ansjovis mayonaise | brioche

■

SLIPTONG | 27
Pata negra | jonge spinazie | mierikswortel remoulade

OF

PARELHOEN ROULEAU | 27
Tuinboon | knolselderij taartje | morille jus

■

KAAS | *supplement 5*
Diverse kazen | appelstroop | kletzenbrood

OF

AARDBEIEN ROMANOFF | 11
Witte chocolade crumble | basilicum

- BITE -

Ierse creuses | 'Pearls of Ireland' | no. 3
Jamón Ibérico de Cebo | 24 maanden
Baeri Classic kaviaar | garnituur

per stuk	
	4
50 gr	10
15 gr	43

- SIDE -


Groene salade
Zomergroenten
Franse frites | mayonaise
Truffel frites | Parmezaan

5
5
4
7




ARSEN AAL
RESTAURANTS

- VOORGERECHT -

HUISGEROOKTE ZALM	19
Aardappelcrêpes kwartelei Baeri Classic kaviaar	
EENDENLEVER TERRINE	19
Abrikoos pistache brioche	
ZWEZERIK	22
Soubise doperwt eigen jus	
WILDE TOMAAT 	14
Tomaten bouillon wasabi crumble basilicum	

- HOOFDGERECHT -

VIS SPECIAL	29
Afhankelijk van de vangst	
USA STEAK GAMBA	27
Tuinboon mousseline en gepofte knoflook kalfsjus	
ARTISJOK 'VIOLET DE PROVENCE'  ■ <i>special</i>	23
Doperwt en tuinboon lamsoor en zeekraal zeewier saus	

- DESSERT -

KAAS	16
Diverse kazen appelstroop kletzenbrood	
CRÊPES SUZETTE ANNO 2021	15
Vanille ijs sinaasappel saus	
GEPOCHEERDE PERZIK	13
Groene thee hangop karnemelk ijs	
CAFÉ COMPLET	7
Koffie of thee naar keuze friandises	