



ARSEN AAL
RESTAURANTS

- LUNCH MENU -
2 gangen | 35

- CHEF'S MENU -
3 gangen | 45

BISQUE VAN KREEFT | 15
Ravioli gamba | kruiden olie
OF

PATÉ DE CAMPAGNE | 14
Cranberry compote | brioche

▪

SNOEKBAARS | 27
Risotto van biet | koolrabi | beurre blanc van postelein
OF

FAZANT CHOUCROUTE | 26
Zuurkool stampot | jus de volaille

▪

KAAS | *supplement 6*
Diverse kazen | appelstroop | kletzenbrood
OF

TARTE TATIN | 11
Peer | hangop | kaneelijs

- B I T E -

Fine de Claire no. 3	per stuk	4
Jamón Ibérico de Cebo 24 maanden	50 gr	10
Baeri Classic kaviaar garnituur	20 gr	60

- S I D E -

Herfstgroenten	6
Groene salade	5
Franse frites mayonaise	4
Truffel frites Parmezaan	7




ARSEN AAL
RESTAURANTS

- VOORGERECHT -

HUISGEROOKTE ZALM	19
Aardappelcrêpes kwartelei Baeri Classic kaviaar	
YELLOWFIN TONIJN	17
Zeewier avocado miso pompoen	
EENDENLEVER TERRINE	19
Abrikoos vijg pistache brioche	
ZWEZERIK	22
Peterseliewortel eigen jus	

- HOOFDGERECHT -

VIS SPECIAL	29
Afhankelijk van de vangst	
ZEETONG 500 GR	47
Salade frites beurre noisette	
HERT	29
Rode kool groene kool kastanje rode wijn jus	
TOURNEDDS ROSSINI	30
Eendenlever gekonfijte sjalot Madeira jus	
SPAGHETTI 	27
Herfsttruffel Parmezaan rucola	

- DESSERT -

KAAS	16
Diverse kazen appelstroop kletzenbrood	
CRÊPES SUZETTE ANNO 2021	15
Vanille ijs sinaasappel saus	
CHOCOLADE PADDENSTOEL	13
Panna cotta sponge cake bosbes	
CAFÉ COMPLET	7
Koffie of thee naar keuze friandises	