



ARSEN AAL
RESTAURANTS

- LUNCHMENU -
2 gangen | 35

- CHEF'S MENU -
3 gangen | 45

BISQUE VAN KREEFT | 15
Ravioli gamba | kruiden olie

OF

VITELLO TONNATO | 16
Tataki van tonijn | zwarte knoflook mayonaise

■

SCHOLFILET | 27
Gekarameliseerde bloemkool | wilde paddenstoelen | saus van cèpes

OF

TAMME EEND | 25
Rode en gele biet | saus van sinaasappel

■

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

OF

TARTE TATIN | 11
Appel | gezouten karamelijs | hangop

- BITE -

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

- SIDE -

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	
TARTAAR VAN TONIJN	15
Avocado shiitake Japanse mayonaise	
EENDENLEVER TERRINE	19
Abrikoos vijg pistache brioche	
ZWEZERIK	22
Peterseliewortel eigen jus	

- HOOFDGERECHT -

VIS SPECIAL	29
Afhankelijk van de vangst	
KREEFT THERMIDOR	55
Duxelles spinazie	
KALFSRIBEYE	29
Merg pont neuf Hollandaise van gepofte knoflook	
TOURNEDOS ROSSINI	30
Eendenlever gekonfijte sjalot Madeira jus	
SPAGHETTI 	25
Truffel Parmezaan rucola	

- DESSERT -

KAAS	16
Diverse kazen appelstroop kletzenbrood	
CRÊPES SUZETTE ANNO 2021	15
Vanille ijs sinaasappel saus	
CHOCOLADE BOMBE	13
Bosbes bosbes roomijs	
CAFÉ COMPLET	7
Koffie of thee naar keuze friandises	