



ARSEN AAL  
RESTAURANTS

- LUNCH MENU -

2 gangen | 37

- CHEF'S MENU -

3 gangen | 47

BISQUE VAN KREEFT | 15

Ravioli gamba | kruiden olie

**OF**

STEAK TARTAAR | 16

Gepekelde eidooier | unagi mayonaise | kappertjes

■

ZEEBAARS | 27

Krab bouillon | doperwten en tuinbonen | wasabi

**OF**

TAMME EENDENBORST | 26

Bospeen | zoete aardappel | saus van sinaasappel

■

KAAS | *supplement 6*

Diverse kazen | appelstroop | kletzenbrood

**OF**

AARDBEIEN ROMANOFF | 12

Shiso | witte chocolade crumble

- BITE -

Fine de Claire   oester	per stuk	4
Jamón Ibérico de Cebo   24 maanden	50 gr	10
Baeri Classic kaviaar   garnituur	30 gr	80

- SIDE -

Zomer groenten	6
Groene salade	5
Franse frites   mayonaise	4
Truffel frites   Parmezaan	7




ARSENAAL  
RESTAURANTS

- VOORGERECHT -

<b>HUISGEROOKTE ZALM</b>	19
Aardappelcrêpes   kwartelei   Baeri Classic kaviaar	
<b>YELLOWFIN TONJN</b>	20
Avocado   rode peper   shiitake	
<b>EENDENLEVER TERRINE</b>	20
Abrikoos   pistache   siroop van port	
<b>ZWEZERIK</b>	22
Knolselderij   vanille   eigen jus	
<b>GEROOSTERDE WATERMELDEN</b> 	17
Gedroogde tomaat   feta   basilicum	

- HOOFDGERECHT -

<b>VIS SPECIAL</b>	29
Afhankelijk van de vangst	
<b>KREEFT THERMIDOR</b>	55
Spinazie   duxelles   sauce hollandaise	
<b>LAMSRACK</b>	34
Aubergine compote   paprika   jus van rode wijn	
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b>	33
Gebakken eendenlever   rode ui confit   Madeira jus	
<b>ARTISJOK</b> 	22
Lamsoor   gepofte knoflook   zeewier	

- DESSERT -

<b>KAAS</b>	17
Diverse kazen   appelstroop   pecan noten   kletzenbrood	
<b>CRÊPES SUZETTE</b>	16
Grand Marnier saus   vanille ijs	
<b>PASSIEVRUCHT SOUFLÉ</b>	14
Mango ijs   witte chocolade crumble	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	13
Koffie cocktail   wodka   Kahlua	
<b>CAFÉ COMPLET</b>	8
Koffie of thee   naar keuze   friandises	