



ARSENAAAL
RESTAURANTS

- CHEF'S MENU -

3 gangen | 49

BISQUE VAN KREEFT | 20

Rivierkreeft | rouille | Parmezaan

OF

MARBRÉ | 20

Eendenlever en lam | compote van rabarber | brioche



KABELJAUWFILET | 30

Kruidenkorst | pommes mousseline | salsa verde

OF

ASPERGES À LA FLAMANDE | 27

Beenham | ei | boterjus



KAAS | *supplement 6*

Diverse kazen

OF

CHOCOLADE MOUSSE | 13

Framboos | sorbet van framboos

- BITE -

Fine de Claire | oester

per stuk

4

Jamón Ibérico de Cebo | 24 maanden

50 gr

12

- SIDE -

Voorjaarsgroenten

7

Groene salade

5

Franse frites | mayonaise

6


Truffel frites | Parmezaan

9




ARSEN AAL
RESTAURANTS

- VOORGERECHT -

HUISGEROOKTE ZALM	20
Aardappelcrêpes kwartelei Baeri Classic kaviaar	
SALADE HALVE KREEFT	25
Hollandse kropsla avocado citroen mayonaise	
STEAK TARTAAR	18
Rund gepocheerd ei Parmezaan mayonaise	
PROFITEROLES 	17
Crème van geitenkaas little gem walnoot	

- HOOFDGERECHT -

KREEFT THERMIDOR	49
Duxelles pommes pont neuf hollandaise	
LAMSBOUT EN LAMSNEK	32
Tuinbonen pommes mousseline jus van gepofte knoflook	
TOURNEDOS ROSSINI	36
Spinazie brioche truffeljus	
OEUFS FLORENTINE 	24
Gepocheerde eieren asperges hollandaise	

- DESSERT -

KAAS	17
Diverse kazen kletzenbrood	
CRÊPES SUZETTE	16
Sinaasappel saus vanille ijs	
PARIS-BREST	14
Hazelnoot crème soes amandel	
CAFÉ COMPLET	8
Koffie of thee naar keuze friandises	