



Arsenaal Restaurants

LUNCH MENU

2 gangen 29,75

MENU VAN DE CHEF

3 gangen 39,50 | 4 gangen 49,50 | 5 gangen 59,50

MENU GOURMAND

3 gangen 37,00

HUIS GEMAAKTE WILD PATÉ
En croûte en cranberry compote

WILD ZWIJN HAAS
Klassieke wild jus en pistache

CHEESE CAKE
Stoofpeer en kaneelijs

BITES

Zeeuwse Platte no. 5	per stuk	5,00
Fine de Claire no. 3	per stuk	3,50
Gegratineerd supplement	per stuk	1,25
Jamón Ibérico de Cebo 24 maanden	50 gr	9,75
Baeri Classic kaviaar en garnituur	15 gr	42,50

Uiteraard kunt u ook vegetarische gerechten bestellen.

Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van
alle voorkomende voedselallergenen.

Heeft u een allergie of dieetwens, maak dit bij ons kenbaar.



Arsenaal Restaurants

VOORGERECHT

HUIS GEROOKTE ZALM Aardappelcrêpe, kwartelei en Baeri Classic kaviaar	17,50
TARTAAR VAN TONIJS Wakame, sesam en sojaschuim	16,50
BLACK TIGER GAMBA'S Salade en citroenmayonaise	20,00
PATÉ VAN FAZANT Dadels en sinaasappel	15,00
VERGETEN GROENTEN Topinamboer, pastinaak, peterseliewortel en truffelaardappel	12,50

TUSSENGERECHT

KALFSZWEZERIK Gestooftde savooiekool en saus van steranijs	23,50 33,50
GEBAKKEN EENDENLEVER Tarte tatin van peer en saus van Calvados	23,50
LINGUINE Eekhoorntjesbrood en Parmezaan	15,50 24,50

HOOFDGERECHT

VIS VAN DE DAG Dagelijks wisselend naar het aanbod van de markt	27,50
GEBAKKEN NOORDZEE TONG 400 GR Salade en dikke frites	33,50
GEBRADEN HERT Pastinaak, rode kool en saus van zoethout	24,50
OP KARKAS GEBRADEN PATRIJS Schorseneren, gevulde pruimen en saus van eendenlever	27,50
GEGRILDE RIBEYE Haricots verts, dikke frites en bearnaisesaus	24,50
TOURNEDOS 160 GR LADY STEAK 100 GR Herfstgroenten en bordelaisesaus	27,50 21,50