



ARSENAAL
RESTAURANTS

- LUNCHMENU -

2 gangen | 35

DAGELIJKS WISSELEND

- CHEF'S MENU -

3 gangen | 45

BISQUE VAN KREEFT | 15

Ravioli gamba | citroen

OF

PASTRAMI | 15

Piccalilly groente | Amsterdamse uien | kerrie mayonaise

▪

KABELJAUW | 29

Asperges | aardappelmousseline | beurre blanc

OF

KALFSENTRECOTE | 25

Bimi | gekarameliseerde witlof | jus van witte balsamico

▪

KAAS | *supplement 6*

Vier kazen | appelstroop | kletzenbrood

OF

CITROENTAART | 11

Meringue | passievrucht sorbet

- BITE -

Fine de Claire no. 3	per stuk	4
Jamón Ibérico de Cebo 24 maanden	50 gr	10
Baeri Classic kaviaar garnituur	15 gr	43


- SIDE -

Groene salade	5
Voorjaarsgroenten	5
Franse frites mayonaise	4


Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.

Heeft u een allergie of dieetwens, laat het ons weten.

- VOORGERECHT -

HUISGEROOKTE ZALM	19
Aardappelcrêpes kwartelei Baeri Classic kaviaar	
EENDENLEVER TERRINE	19
Abrikoos pistache bietenstroop brioche	
ZWEZERIK	22
Doperwten kruiden olie eigen jus	
GEMARINEERDE WATERMELDEN 	14
Feta cherry tomaat basilicum croutons	

- HOOFDGERECHT -

VIS SPECIAL	29
Afhankelijk van de vangst	
LAMSRACK ■ <i>special</i>	30
Kruidenkorst doperwten taartje van knolselderij jus van dragon	
RATATOUILLE 	22
Geroosterde aubergine gegrilde courgette romesco saus gefrituurd ei zwarte olijf	

- DESSERT -

KAAS	16
Diverse kazen nationaal internationaal	
CRÊPES SUZETTE ANNO 2021	15
Vanille ijs sinaasappel	
CHOCOLADE SENSATIE	13
Witte chocolade melk chocolade pure chocolade aardbei	
CAFÉ COMPLET	7
Koffie of thee naar keuze friandise	