



't Arsenaal

restaurant

Menu Arsenaal

Voorgerechten

Mozaïek van zalm en tonijn met sushirijst geserveerd met mayonaise van wasabi en oosterse saus

- of -

Proeverij van geitenkaas; mousse met honing, lolly met bietengelei en een bitterballetje met uitjes geserveerd met gegrilde appel

- of -

Marbré van parelhoen, morieljes en eendenlever met een compote van abrikozen en sultana's

** * **

Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet op aardappelpuree geserveerd met gegrilde courgette, gepofte paprika en kreeftensaus

- of -

Kalfslende met puree van aardappel en peterselie, spinazie en rode wijnsaus

- of -

Biefstuk van herten bovenbil met gebraiserde zuurkool, brunoise van knolselderij, beignets van aardappel en truffel en saus van Deventer koek

- of -

Taartje van korstdeeg met buffelmozzarella en aubergine puree, onder gebakken paddenstoelen en saus van vadouvan

** * **

Nagerechten

Taartje van vijgen en chocolade geserveerd met mokkaparfait en gepocheerde vijg

- of -

Crème brûlée geserveerd met perencompote en perensorbetijs

- of -

Kaasplateau van "Kaashandel De Brink" (supplement € 3,50)

*Menuprijs 3-gangen € 34,50 per persoon
Wijnarrangement € 6,50 per glas*



't Arsenaal
restaurant

Menu du Chef

(alleen per tafel te bestellen)

Menu du Chef 3-gangen: € 39,50 per persoon

Menu du Chef 4-gangen: € 45,00 per persoon

Menu du Chef 5-gangen: € 50,00 per persoon

Menu Marché

Tartaar van zalm met een gepocheerd scharreleitje, Peccorino en mayonaise van ansjovis

** * **

Rib-eye van het rund met romige pasta en spek, haricots verts en saus van rode wijn

** * **

*Gebakken ananas, crème van mascarpone en vanille
geserveerd met parfait van witte chocolade*

Menuprijs 3-gangen € 29,50 per persoon

Wijnarrangement € 6,50 per glas

Voorgerechten

- Triangel van wildzwijnsham, opgerold met gedroogde pruimen op een salade van witlof en appel* € 17,50
- Salade van coquilles St. Jacques, gamba en Hollandse garnalen met een mayonaise van augurk* € 19,00
- Ravioli van paddenstoelen op knoflookspinazie geserveerd met een saus van morieljes en kleine uitjes* € 15,50

Hoofdgerechten

- Rouleau van zeeduivel, zalm, basilicum en parmaham op spinazie geserveerd met saffraansaus en risotto met aubergine* € 28,50
- Rundersukade in truffelsaus geserveerd met gesmolten eendenlever, Münster, aardappelpuree, zuurkool en chips van truffelaardappel* € 26,50
- Filet van wilde eend met een gekonfijt boutje en een worstje van wildzwijn op rode kool geserveerd met appelcompote, aardappelbeignets en specerijensaus* € 27,50
- Taartje van korstdeeg met buffelmozzarella en aubergine puree, onder gebakken paddenstoelen en saus van vadouvan* € 22,50