

## Menu Arsenaal

### Voorgerechten

#### **Henne-eitje**

Gefrituurd, ratatouille van Terwoldse geitenkaas, bietjes, bosui, dressing van Vadouvan  
- of -

#### **Zalmfilet**

In Jägermeister gemarineerd, bavarois van sinaasappel en specerijen, gemarineerde gamba's,  
chips van gele wortel  
- of -

#### **Hertenbout**

Pastrami, krokant zuurdesembrood, ingelegde grotchampignons, gekonfijte meloesuitjes  
- of -

#### **Kalf**

Tartaar van boer Kuiper, bitterballetje van overjarige kaas, mayonaise van dragon

### Tussengerechten

#### **Zeebaars**

Romige parelgort, IJsselmeerpaling, garnalen, sinaasappel  
- of -

#### **Runderbouillon**

Ravioli van gekonfijte kalfswang, paksoi, bosui

### Hoofdgerechten

#### **Zeeduivel en gamba's**

Tomatenrisotto, spinazie, vinaigrette van olijfolie en rode wijnazijn  
- of -

#### **Dombe eend**

Filet, kroketje van de bout, hete bliksem, rode kool, saus van steranijs  
- of -

#### **Kalfssukade**

Zacht gestoofd, bonbon van eendenlever en bietjes, mousseline van aardappel, gebraiseerde zuurkool  
- of -

#### **Lasagne**

Provençalse groenten, saus van peterselie

### Nagerechten

#### **Peer**

Gepocheerd, bavarois, vanilleroom en crumble  
- of -

#### **Chocolade – chocolade - chocolade**

Chocolade bombe, hazelnootparfait met chocolade, chocoladeschuim  
- of -

#### **Kaas**

Vijf soorten kaas geselecteerd door de chef (supplement € 4,50)

Menuprijs 3-gangen € 34,75 per persoon, wijnarrangement € 18,00

Menuprijs 4-gangen € 44,75 per persoon, wijnarrangement € 24,00



# 't Arsenaal

restaurant

## Menu Marché

### **Makreel**

Rilette in aardappelgelei, krokant brood met venkel en kerrie, kappertjesdressing

\* \* \*

### **Twee bereidingen van tamme gans**

Ravioli met gekonfijte bout en rode uitjes, gebraden filet met ratatouille van wintergroenten, saus van vijf Chinese kruiden

\* \* \*

### **Bloedsinaasappel**

Dessert van bloedsinaasappel

\* \* \*

Menuprijs 3-gangen € 29,50 per persoon, wijnarrangement € 18,00

---

## Voorgerechten

### **IJsselmeerpaling en Hollandse garnalen € 19,50**

Tartaar van IJsselmeerpaling en Hollandse garnalen, sjalot, aardappel, gepocheerde eitje, basilicummayonaise

### **Tonijn en gamba's € 17,50**

Carpaccio van komkommer, dobbelsteentjes rauwe, gemarineerde tonijn, gamba's, dressing van sushi azijn en koriander

### **Kalfswang en eendenlever € 18,50**

Rilette van kalfswang en eendenlever, gebakken kalfszwezerik, ingelegde champignons, gekonfijte uitjes

## Hoofdgerechten

### **Tonijnfilet € 23,50**

Gegrild, Oosterse, gebakken groenten, mie gestoofd in soja, saus van sesamzaad

### **Rund € 32,50**

Tournedos van rund, bonbon van eendenlever, romige en kruidige rösti, spinazie, rode wijnjus

### **Wild zwijn en hert 27,50**

Ratatouille van wintergroenten, pommes fondant, dragonsaus

### **Lasagne € 21,50**

Provençalse groenten, saus van peterselie