ARSENAAL
1824
ETEN, DRINKEN EN MEER

MENU B

RESTAURANT

STARTERS

LOBSTER BISQUE
Lobster | cognac | cream | toasts | rouille | Gruyère

GAMBA'S PIL PIL 7 pieces
Peeled gambas | hot oil | garlic | red pepper | French bread

TENDERLOIN CARPACCIO
Rocket | pesto | pine nuts | trufflemayonnaise | Parmesan

COUSCOUS SALAD (V)
Cauliflower | hoummous | Ras el hanout | pomegranate

VOORGERECHTEN

BISQUE D'HOMARD
Kreeft | cognac | room | toastjes | rouille | Gruyère

GAMBA'S PIL PIL 7 stuks
Gepelde garnalen | hete olie | knoflook | rode peper | stokbrood

CARPACCIO VAN OSSENHAAS
Rucola | pesto | pijnboompitten | truffelmayonaise | Parmezaan

COUSCOUS SALADE (V)
Bloemkool | hummus | Ras el hanout | granaatappel

VORSPEISEN

HUMMERSUPPE
Hummer | Cognac | Sahne | Toast | Rouille | Gruyère

GAMBA'S PIL PIL 7 Stück
Geschälte Gambas | scharfes Öl | Knoblauch | roter Pfeffer | Pariser Brot

CARPACCIO VON DER RINDERFILET
Rucola | Pesto | Pinienkernen | Trüffel Mayonnaise | Parmesan

COUSCOUS SALAT (V)
Blumenkohl | Hummus | Ras el hanout | Granatapfel

MAIN DISHES

PORTOBELLO WITH BLUE STILTON (V)
Grilled | roasted shallot | garlic | thyme | Balsamic Vinegar

COD FILLET WITH TIGERSHRIMPS
Warm lobster sauce

ARSENAAL SKEWER
Grilled | steak | porc tenderloin | chicken breast | aioli and cocktail sauce

FILLET STEAK FROM THE MRIJ COW
Grilled | roasted shallot | red wine jus

HOOFDGERECHTEN

PORTOBELLO MET BLUE STILTON (V)
Van de grill | gepofte sjalot | knoflook | tijm | aceto balsamico

KABELJAUWHAAS MET TIJGERGARNALEN
Warme kreeftensaus

ARSENAAL SPIES
Van de grill | biefstuk | varkenshaas | kipfilet | aioli en cocktailsaus

TOURNEDOS VAN HET MRIJ RUND
Van de grill | gepofte sjalot | rode wijn jus

HAUPTGERICHTE

PORTOBELLO MIT BLUE STILTON (V)
Vom grill | gebackene Schalotte | Knoblauch | Thymian | Balsamessig

KABELJAU MIT TIGERGARNELEN
Warmer Hummersauce

ARSENAAL SPIEß
Vom Grill | Steak | Schweinefilet | Hähnchenfilet | Aioli und Cocktailsause

FILET-STEAK VOM MRIJ RIND
Vom Grill | gebackene Schalotte | Rotweinjus

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE WITH PISTACHIO ICE CREAM
Sponge cake | chocolate crumble

VANILLA ICE CREAM WITH STRAWBERRIES AND HALF WHIPPED CREAM
Pernod | black peper

CHEESEBOARD
Selection of 4 cheeses | rich fruit loaf | fig | walnut

DESSERTS

CHOCOLADEMOUSSE MET PISTACHE-IJS
Sponscake | chocolade crumble

VANILLE IJS MET AARDBEIEN EN HALFGESLAGEN ROOM
Pernod | zwarte peper

KAASPLANKJE
Selectie van 4 soorten kaas | kletzenbrood | vijg | walnoot

DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSE MIT PISTACHE EIS
Sponge Cake | Schokoladenkrümel

VANILLEEIS MIT ERDBEEREN UND HALBSTEIF GESCHLAGENE SAHNE
Pernod | schwarzer Pfeffer

KÄSEBRETT
Auswahl von 4 Käsesorten | Kletzenbrot | Feige | Walnuss

BIJ ALLE HOOFDGERECHTEN SERVEREN WIJ FRITES MET MAYONAISE EN OP VERZOEK OOK EEN FRISSE SALADE