



MENU A



STARTERS

FRENCH ONIONSOUP (V)

Garlic | thyme | white wine | baguette with gratin cheese

CARPACCIO 1824

Thinly sliced sirloin | truffle mayonnaise | pesto
pine nuts | rocket salad | Parmesan

BURRATA CAPRESE (V)

Burrata mozzarella | tomato | rocket salad | olive oil | 12 year old aceto balsamic

GAMBAS PIL PIL 5 pieces

Peeled shrimps | hot oil | fresh garlic | red pepper | baguette

MAIN DISHES

LINGUINE CAPRESE (V)

Long flat pasta | Burrata mozzarella | tomato
garlic | Parmesan | basil

BAKED SOLE FISH

Lemon | parsley | sauce of fresh herbs

STEAK FROM DUTCH PASTURE COW

Grilled | choose from herbsbutter and pepper sauce

ARSENAAL SKEWER

Grilled | steak | pork tenderloin | chicken breast | aioli and cocktail sauce

DESSERTS

COFFEE OR TEA WITH THREE HANDMADE CHOCOLATES

NUTELLA CHEESECAKE

SORBET 1824

3 flavors of sorbet ice cream | red fruit | whipped cream

CHEESEBOARD

Selection of 5 cheeses | rich fruit loaf | 12 year old aceto balsamico

VOORGERECHTEN

FRANSE UIENSOEP (V)

Knoflook | tijm | witte wijn | stokbrood met gegratineerde kaas

CARPACCIO 1824

Dungesneden runderlende | truffelmayonaise | pesto
pijnboompitjes | rucola | Parmezaan

BURRATA CAPRESE (V)

Burrata mozzarella | tomaatjes | rucola | olijfolie | 12 jaar oude aceto balsamico

GAMBA'S PIL PIL 5 stuks

Gepelde garnalen | hete olie | verse knoflook | rode peper | stokbrood

HOOFDGERECHTEN

LINGUINE CAPRESE (V)

Lange platte pasta | Burrata mozzarella | tomaatjes
knoflook | Parmezaan | basilicum

GEBAKKEN SLIPTONGETJES

Citroen | peterselie | saus van verse kruiden

BIEFSTUK VAN HET HOLLANDS WEIDERUND

Van de grill | keuze uit kruidenboter en pepersaus

ARSENAAL SPIES

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

NAGERECHTEN

KOFFIE OF THEE MET DRIE HANDGEMAAKTE BONBONS

NUTELLA CHEESECAKE

SORBET 1824

3 smaken sorbetijs | rood fruit | slagroom

KAASPLANKJE

Selectie van 5 soorten kaas | kletzenbrood | 12 jaar oude aceto balsamico

VORSPEISEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE (V)

Knoblauch | Thymian | Weißwein | Baguette mit gratinierter Käse

CARPACCIO 1824

Dünn geschnitten Rinderlende | Trüffelmayonaise | Pesto
Pinienkerne | Rukola | Parmesan

BURRATA CAPRESE (V)

Burrata mozzarella | Tomaten | Rukola | Olivenöl | 12 Jahre alten Aceto Balsamico

GAMBAS PIL PIL 5 Stück

Geschälte Garnelen | scharfes Öl | Knoblauch | roter Pfeffer | Pariser Brot

HAUPTGERICHTE

LINGUINE CAPRESE (V)

Lange flache Nudeln | Burrata mozzarella | Tomaten
Knoblauch | Parmesan | Basilikum

GEBACKENE KLEINE SEEZUNGEN

Zitrone | Petersilie | Sauce aus frische Kräuter

HOLLÄNDISCHES WEIDERUND STEAK

Vom Grill | Auswahl aus Kräuterbutter und Pfeffersauce

ARSENAAL SPIEß

Vom Grill | Steak | Schweinefilet | Hähnchenfilet | Aioli und Cocktailsauce

DESSERTS

KAFFEE ODER TEE MIT DREI HANDGEFERTIGTE BONBONS

NUTELLA CHEESECAKE

SORBET 1824

3 Sorbet Eissorten | rote Früchte | Schlagsahne

KÄSEPLATTE

Auswahl von 5 Käsesorten | Kletzenbrot | 12 Jahre alten Aceto Balsamico

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

