VOORGERECHTEN

DOESBURGSE MOSTERDSOEP 5.5

LANGOUSTINES 10
antiboise | gebonden bouillon | spekolie

GROENE GROENTEN 8
parels van geitenkaas | verse kruiden

CEVICHE VAN FOREL 8.5
tijgermelk | radijs

UIT 'T SEIZOEN 7.5
wisselend voorgerecht waarin u het seizoen herkent

HOOFDGERECHTEN

VIS VAN DE DAG 22
vers en Nederlands | seizoensgroenten
BIERTIP: Leffe Blond
WIJNTIP: Chardonnay Barrique

VLEES UIT DE BUURT 23
eerlijk vlees | seizoensgroente
BIERTIP: Tripel Karmeliet
WIJNTIP: Ripasso

VLEES NOCH VIS 19
voorjaarsgroenten | verschillende bereidingswijzen
BIERTIP: Ginette Blond
WIJNTIP: Pinot Grigio

VOORJAARSRISOTTO 16
doperwten | Parmezaan | citroentijm
BIERTIP: Hoegaarden Wit
WIJNTIP: Verdicchio

RÖSTI 17
witlof | geroosterde prei | groene kruidenpoeder
BIERTIP: Eigenweiss
WIJNTIP: Rioja Wit

PIZZA ARSENAAL 17
krokant bladerdeeg | 3 verschillende toppings | Parmezaan
BIERTIP: Doesburgs Wit
WIJNTIP: Pinot Grigio

VOORJAARSSALADE 16
Romeinse sla | kruiden uit de tuin | noten | kaas
BIERTIP: Ginette Blond
WIJNTIP: Gruner Veltliner

LAM 22
doperwt | yoghurt | munt
BIERTIP: HJ Weizen
WIJNTIP: Rioja Rosé

KEMPER KIPPENDIJ 21
hibiscus | rösti | voorjaarsgroenten
BIERTIP: Leffe Dubbel
WIJNTIP: Pinot Noir

TRIO UIT NEDERLANDS WATER 22
forel | dagvangst | garnalen | groene appel | groene kruiden
BIERTIP: James Blond
WIJNTIP: Bianco del Veneto

DUTCH CUISINE

4-GANGENMENU 35
verrassing | gebaseerd op het seizoen
WIJN OF BIER ARRANGEMENT 17

DESSERTS

'DE TAFEL VOL' 9 (vanaf 2 pers.)

SORBET COUPE 8
4 bollen sorbetijs

GROENTEDESSERT 7.5
rabarber | zwarte peper | yoghurt | appel vinaigrette

TIRAMISU 7.5
met de koffielikeur van Lars

IJSKOFFIE 4.5
chocolade ijs | hazelnoot

KAASPLANK 11
selectie van Nederlandse kazen

KOFFIEPLANKJE 8
zoet met koffie naar keuze

KINDERMENU

VOORGERECHT 5
tomatensoep

HOOFDGERECHT 10
Hamburger met friet
Vis met friet
Pizza zonder friet
Biefstukje met friet

DESSERT 5
2x ijs met slagroom

VEEL VAN ONZE INGREDIËNTEN ZIJN STREEKPRODUCTEN EN/OF BIOLOGISCH. UITERAARD KUNNEN WE REKENING HOUDEN MET UW DIEETWENSEN. GELIEVE DIT TIJDIG AAN TE GEVEN BIJ DE BEDIENING. OOK BESCHIKKEN WIJ OVER EEN ALLERGENENKAART, VRAAG HIERNAAR BIJ EEN VAN ONZE MEDEWERKERS.

SINDS 2019 HEEFT HET ARSENAAL 1309 ZICH VERBONDEN AAN ‘DUTCH CUISINE’, EEN BEWEGING DIE STAAT VOOR DE IDENTITEIT VAN DE NEDERLANDSE KEUKEN. EEN KEUKEN DIE UNIEK IS IN DE WERELD EN WAAR WE TROTS OP ZIJN. DUTCH CUISINE WIL DE NEDERLANDSE EETCULTUUR BEVORDEREN. ONZE EETCULTUUR KENMERKT ZICH DOOR EEN GROTE VARIËTEIT AAN STREEKPRODUCTEN EN SEIZOENSGERECHTEN. IN DE BASIS BEPAALT DE NATUUR ONS MENU. HET GERECHT OP ONS BORD MOET VERTELLEN WAAR (NEDERLAND) EN IN WELK SEIZOEN WE ONS BEVINDEN.

EET LEKKER