



Voorgerechten

Plank met vers mediterrane notenbrood, gezouten boter, olijventapenade en kruidenboter	€ 5,50
Frisse salade van rode bietjes, Granny Smith appel, sjalotjes en zure haring	€ 10,50
Carpaccio van Cantaloupe meloen met chips van Parmaham en een bramendressing	€ 10,50
Canneloni van Serranoham gevuld met mozzarella met een kruidensalade en pestodressing	€ 11,50
Tapasshotel ARA (2 personen): schaaltes gevuld met knoflookscampi's, Chorizoworstjes, gemarineerde ansjovis, knoflookolijven en gehaktballetjes in tomatensaus	€ 21,00
Carpaccio van ossenhaas met Pecorino Romana, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en truffelcrème	€ 11,50
Tompouce van filodeeg gevuld met Hollandse garnalen, dillecrème en gekonfijte gamba's	€ 12,50
Terrine van zalm en gerookte forel met komkommerchutney	€ 11,50
Salade van Roquefort, peer, rucola en Serranoham met een dressing van rode wijnazijn	€ 11,50



Soepen

Soep van de dag	€ 5,00
Oosterse pikante kippensoep met taugé, wortel en bosui	€ 5,50
Huisgemaakte bouillabaisse met knoflookcroutons en rouille	€ 7,50
“Irish coffee” van tomatenbouillon met basilicumroom	€ 5,50

Maaltijdsalades

Salade Niçoise: gegrilde verse tonijnmoot (200 gram), Romeinse sla, ei, olijven, tomaat en haricots verts	€ 18,50
Salade van gegrilde kip, appel, tomaat, croutons, frisse salade, rode ui en knoflookdressing	€ 14,50
Pastasalade met zongedroogde tomaten, sjalotjes, gerookte zalm, rode pesto en kervel	€ 14,50
Salade van Roquefort, peer, rucola en Serranoham met een dressing van rode wijnazijn	€ 14,50



Hoofdgerechten vlees

Varkensoester gegratineerd met Roquefort met pestosaus	€ 18,50
Ossenhaas medaillons met truffeltapenade en een Metaxajus	€ 24,50
Mixed grill van lamsfilet, biefstuk, varkenshaas medaillons en kipfilet met twee koude sauzen	€ 20,50
Kalfsentrecote met rivierkreeftstaartjes en een kreeftensaus	€ 21,50
Saté ARA: spies van gemarineerde varkenshaas	€ 18,50
Parelhoenfilet gerold in spek met een sinaasappel-Drambuiesaus	€ 19,50
Licht gezouten, gegrilde speenvarkenkoteletjes met een saus van rode bosvruchten	€ 20,50

**Mocht u nog extra aardappelgarnituur of groenten wensen.....?
Wij horen het graag!**



HOTEL ARA

Hoofdgerechten vis

Gebakken zalmforel met scampi's en een saus van knoflook en bosui	€ 21,50
Kabeljauwfilet met een krokantje van Serranoham en gerookte paprika-saus	€ 18,50
Op de huid gebakken doradefilet met een Italiaanse tomatensalsa	€ 19,50
Gebakken zeewolffilet met coquilles en kreeftensaus	€ 22,50
Gegrilde tonijnmoot met een sesamsojasaus	€ 19,50

**Mocht u nog extra aardappelgarnituur of groenten wensen.....?
Wij horen het graag!**



Nagerechten

Sorbet ARA: 3 soorten sorbetijs, vers fruit en bosvruchtensaus	€ 8,50
Tiramisu originale	€ 7,50
Trio van meloen: Canteloupe smoothie, meloenijs en verse watermeloen	€ 7,50
Koffie crème brûlée met een bolletje espresso-ijs en cappuccinoroom	€ 7,50
Limoncello bavarois met een bolletje bloedsinaasappelijs	€ 7,50
Frambozenijs met een granité van rosé bier	€ 7,50
Chocolademousse met kokosijs en een shotje Malibu	€ 7,50
Rood fruit gemarineerd in rode wijn met een bolletje groene appel-ijs	€ 8,50



Voorgerechten vegetarisch

Soep van de dag	€ 5,00
“Irish coffee” van tomatenbouillon met basilicumroom	€ 5,50
Pastasalade met zongedroogde tomaaten, sjalotjes, olijven, haricots verts, rode pesto en kervel	€ 9,50
Salade van Roquefort, peer en rucola met een dressing van rode wijnazijn	€ 9,50

Hoofdgerechten vegetarisch

Tortilla gevuld met gewokte groenten en gerookte paprika-saus	€ 14,50
Papardelle pasta met champignons, uien, zongedroogde tomaten, pesto en Pecorino	€ 14,50

