



HOTEL ARA

Broodjes

Clubsandwich: diverse lagen toast met sla, gerookte zalm, komkommer, oude kaas en wasabimayonaise € 7,50

Waldkorn broodje met Reypenear VSOP oude kaas en Aceto Balsamicostroop € 7,50

Ciabatta met brie, honing, waterkers en pijnboompitten € 6,50

Wrap met kalfsrosbief , salade en tonijnmayonaise € 7,50

Ciabatta met gerookte zalm, dille crème fraîche en rode ui € 6,50

Waldkorn broodje met brandnetelkaas en zongedroogde tomaten € 6,50

Ciabatta met carpaccio, Pecorino, truffelcrème en pijnboompitten € 8,50

Pistolet wit of bruin, Waldkorn of ciabatta met:

Ham, kaas, kipfilet, salami of rosbeef € 4,50

Gezond: ham, kaas, ei, tuinkers en rauwkost € 5,50

Tosti's

Ham en/of kaas € 3,50

Ham, kaas, tomaat en ananas € 4,00

Salami, brie en tomaat € 4,00



Warme lunchgerechten

Ciabatta met warme beenham en honing-mosterdsaus	€ 7,50
Pistolet met pikante kip, champignons, paprika en ui	€ 8,50
Champignon toast, gebakken in kruidenboter met ui, ham en paprika	€ 8,50
Uitsmijter met ham, kaas, spek of rosbief	v.a. € 6,75
Omelet met ham, kaas, spek of champignons	€ 7,50
Omelet met gerookte zalm	€ 8,50
12-uurtje: spiegeleitje, kroket, ham en kaas, geserveerd op brood en een bolletje huzarensalade	€ 9,50
Twee kroketten met brood of frites, salade en mosterd	€ 7,50
Saté ARA: spies van gemarineerde varkenshaas met stokbrood of friet	€ 16,50
Cheeseburger met frites en salade	€ 16,50



Voorgerechten

Plank met vers mediterrane notenbrood, gezouten boter, olijventappende en kruidenboter	€ 4,50
Combinatie van Hollandse garnalencocktail met Marie Rose saus en garnalenkroketjes met limoenmayonaise	€ 12,50
Trio van zalm: tartaar van zalm, gravad lax met dille-crème fraîche en gerookte zalm met rode ui	€ 12,50
Gerookte lamsfilet met een salade van pecannoten, zongedroogde tomaten, groene asperges en frambozenvinaigrette	€ 11,00
Dungesneden kalfsrosbief op een salade van Roseval aardappels met tonijnmayonaise	€ 10,50
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Pecorino pepato, pijnboompitten en truffelcrème	€ 10,50
Taartje van tonijn en rivierkreeftenstaartjes met een oester en pikante tomatencompote	€ 12,50
Warme knoflookscampi's met een Mediterrane groene salade	€ 11,50
Lauwarme salade van geitenkaas, spek, tomaat, pijnboompitten en croutons	€ 9,50



Soepen

Soep van de dag	€ 5,00
Velouté van selderij met een crème van mascarpone en Roquefort	€ 5,50
Italiaanse tomatensoep met basilicum, koriander, kervel en crème fraîche	€ 5,50
“Irish coffee” van dubbelgetrokken lamsbouillon met kervelroom	€ 5,50

Salades

Salade Niçoise: gegrilde verse tonijnmoot, Romeinse sla, ei, olijven, tomaat en haricots verts	€ 16,50
Salade van gegrilde kip, appel, tomaat, croutons, frisse slamix, rode ui en knoflookdressing	€ 10,50
Pastasalade met zongedroogde tomaat, sjalotjes, gerookte zalm, rode pesto en kervel	€ 9,50



Hoofdgerechten vlees

Gegrilde runder rib-eye met een saus van rode wijn en sjalotjes	€ 19,50
Varkenshaas omwikkeld met spek en gevuld met pesto met een saus van zongedroogde tomaat	€ 17,50
Mixed grill van lamsfilet, biefstuk, varkenshaas-medailles en kipfilet met twee koude sauzen	€ 19,50
Lamsrack met een korstje van tuinkruiden en grove mosterd met een saus van honing en tijm	€ 20,50
Saté ARA: spies van gemarineerde varkenshaas	€ 17,50
Surf and turf: Ossenhaas en scampi's in een rozemarijn-knoflooksaus	€ 21,50
Gegrilde kalfsoester gegratineerd met Roquefort en Romana tomaat	€ 18,50

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



HOTEL  **ARA**

Hoofdgerechten vis

Gebakken baby zalmforel met amandel-limoenboter en geschaafde amandel	€ 18,50
Duo van zalm en kabeljauw met zwarte tagliatelle en een saus van peterselie en knoflook	€ 19,50
Gebakken Snoekbaarsfilet met een saus van tomaat, basilicum en koriander	€ 18,50
Zeeduivel in een jasje van kerriebloem met een saus van citroengras	€ 20,50
Gegrilde moot tonijn met huisgemaakte pesto	€ 18,50

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



Nagerechten

Sorbet ARA: 3 soorten sorbetijs, vers fruit En bosvruchtensaus	€ 7,50
Tiramisu originale	€ 8,50
Soepje van cantaloupe meloen met een bolletje kokosijs	€ 7,50
Vanille crème brûlée met een bolletje espresso-ijs en een shotje Zuidam koffielikeur	€ 7,50
Gegratineerde passievruchtenbavarois met mango-ijs	€ 6,50
Sinaasappelsoufflé met bloedsinaasappel sorbetijs en een saus van kumquat en Grand Marnier	€ 7,50
Trio van chocola: witte chocolademousse, huisgemaakte brownie en chocolade-ijs	€ 7,50
Hollands kaasplankje: Edammer kaas, Reypenear vsop, brandnetelkaas en boerenkaas met walnotenbrood	€ 9,50



Voorgerechten vegetarisch

€ 5,00

Soep van de dag

Velouté van selderij met een crème van mascarpone en Roquefort

€ 5,50

Pastasalade met zongedroogde tomaat, sjalotjes, olijven, haricots verts, rode pesto en kervel

€ 9,50

Lauwwarme salade van geitenkaas, spek, tomaat, pijnboompitten en croutons

€ 9,50

Hoofdgerechten vegetarisch

Zwarte tagliatelle met groene asperges, haricots verts en een saus van peterselie en knoflook

€ 14,50

Huisgemaakte groentequiche met pestosaus

€ 14,50

