



Menu

LE GRAND ROYAL

DINING & MORE

Pauwstraat 6
6811 GK Arnhem
026 4433800
www.legrandroyal.nl
info@legrandroyal.nl



Menu koude voorgerechten € 7.75

Carpaccio van ossenhaas met pesto, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten

Cocktail van gebraden kip met ananas, appel, gember op sesam spinazie en knoflook crouton

Proeverijtje van gerookte zalm tortilla, caocktail van krab en garnalen en een pikant soepje van gamba's

Tango van salade; salade van mozzarella, tomaten en rucola en een salade van geitenkaas, walnoten en spinazie, geserveerd met twee dressings(veg.)

Gezonde tabbouleh salade uit het Midden-Oosten op een lamsham carpaccio met een honing munt-sinaasappelsaus (ook als vegetarisch gerecht, met geitenkaas)

Drie Zeeuwse oesters met gehakte rde ui in rode wijn azijn en krabcrostini

Carpaccio van eendenborstfilet, gelakt met likeur 43, gebrande hazelnoten, mozzarella en een dressing van rode pesto

Sashimi van zalm en tonijn en een tempura van gamba met een wasabi, soja en gembermayonaise

Menu warme voorgerechten € 7.75

Krokante citroengraskip met pindakorst op een salade met een Thaise chili-gemberdip

Gegratineerde oesters (3 stuks) met blauwe kaas en druifjes

Mini tajine van gamba's met gepofte knoflook, Spaanse peper en Noord-Afrikaanse kruiden

Mariage de champignon; op diverse wijze gevulde champignons op gegrilde en gemarineerde courgette en honing balsamicosiroop (ook als vegetarisch gerecht)

Mini pastille, zeer populair gerecht in Marokko, filodeeg gevuld met scharrelkip, amandelen, pistache en kaneel

Gekonfijte kwartelpootjes op een bedje van couscous met gecaramelliseerde vijgen en geroosterde groene asperge

Gegrilde halloumi kaas in een amandelkorst met tzaziki en geitenkaas in filodeeg met honing rode bessensaus (veg.)

Langoustineleompia met ingelegde groenten en chili-koriandersaus en een briwat gevuld met geroosterde eend en pijnboompitten

Menu Soepen

€ 6.75

Harira, tomatensoep uit Marrakech

Licht pittige gambasoep met crème fraîche

Vitaminebom, broccoli-spinaziesoep met basilicumyoghurt



Menu hoofdgerechten van vlees € 15,75

Alle gerechten worden geserveerd met salade en frites

Gebakken tournedos met paddenstoelen, peperroomsaus en krokante ham (suplement € 3,50)

Roergebakken ossenhaaspuntjes met gekonfijte uitjes, chapignons, haricot vert, en een romige amandelsaus

Gebraden varkenshaas op mediterrane rijst en paksoi met een kalfjus en krokante spekjes

Kipfilet gevuld met lams pastrami, spinazie en feta gerold in spek op mediterrane rijst met amandelsaus

Franse kwartel licht gevogelte, heerlijk gemarineerd met Provençaalse kruiden gevuld met een face van zuidvruchten en gehakt op een bedje van couscous

Kroon van lam mooi gerecht van onze chef, met een honing tijmsaus

In cognac en kalfsfond gestoofde konijnenbout met champignons, ui en olijven

Menu hoofdgerechten van vis € 15,75

Alle gerechten worden geserveerd met salade en frites

Gebakken zalmfilet met gamba's op een bedje van spinazie en een garnalen-safransaus

Krokant gebakken roodbaarsfilet en mosselen met een zoetzure Yhaise chilisaus, koriander en knoflook

Pakketje van tilapiafilet en rode mul met groenten julienne en geitenkaas in witte wijn citroen-knoflooksaus

Rolletjes van pangasusfilet gevuld met zalmfilet gerold in ham met mosterd oregano wijnsaus

Grote gamba's gevuld met een vistapenade gerold in loempiavellen met een chili gember kroriandersaus

Hele forel uit de oven met Noord-Afrikaanse kruiden, couscous, groenten en gebrande amandelen

Menu vegetarisch € 15,75

Wisselende vegetarische gerechten, afhankelijk van de seizoenen



Menu Grill specialiteiten € 15,75

Onze grill specialiteiten worden gemarineerd in diverse kruiden
Alle gerechten worden geserveerd met gegrilde groenten, salade, frites en 2 dipsausen

Gegrilde rib-eye steak

Gegrilde Mediterrane spies
van ossenhaas, Varkenshaas,
kip en lamsworst

Gegrilde Entrecote

Gegrilde Lamskoteletten

Royal Mixed grill (supplement € 3,50)

Gegrilde Kipfilet en kippendij

Gegrilde hele zeebaars (supplement € 3,50)

Gegrilde Ossenhaasspies

Gegrilde grote Gamba's (supplement € 3,50)

Menu van Nagerechten € 5,75

Le Grand Finale

Vanilleroomijs met vers fruit en slagroom

Flensje met boerenroomijs en in rum gedrenkte rozijnen

Mille feuille van klets koppen met walnoten ijs en een scheutje Amaretto

Carpaccio van ananas met mango, citroen en cassissorbetijs

Chocoladetaart met vanillesaus en slagroom

Huisgemaakte Minibaklava met pistache-ijs en slagroom

Crème Bouza, amandelpudding met een vleugje rozenwater

Verse muntthee met een minibaklava

Koffie of thee met een minibaklava en een Marrakech-likeurtje



De Wereldkeuken

A la carte gerechten

Tajine van gestoofd lamsvlees

€19,50

met pruimen, rozijnen, artisjok en amandelen geserveerd met een schaalte couscous en fijn gesneden salade

Tajine van gestoofde kip

€17,50

met olijven, kweepeer en citroen geserveerd met een schaalte couscous en fijn gesneden salade

Couscous uit Tunesië

€19,50

met lamsvlees en zeven groenten geserveerd met een fijn gesneden salade

Portugese Cataplana,

€19,50

speciale pan waarin het gerecht is gestoofd diverse visfilet, gamba's, calamaris, groenten en aardappel

Huisspecialiteiten (alleen op reservering)

Wij hebben voor speciale gelegenheden een aantal mooie gerechten die u vooraf kunt reserveren. Deze gerechten hebben een lange bereidingstijd om de authentieke smaak zo perfect mogelijk te presenteren.

Gargoulet

€24,95

een bijzonder gerecht uit het zuiden van Tunesië een aardewerkkruik wordt gevuld met lamsvlees in zeven kruidenmixen en verse rozemarijn (vanaf 4 personen) De kruik wordt aan tafel open gemaakt.

Geserveerd met couscous en fijn gesneden salade

Geroosterde hele lamsbout op bruiloft wijze (vanaf 4 personen)

€29,50

geserveerd met couscous en fijn gesneden salade



**Bovenstaande gerechten kunnen wij ook in buffetvorm presenteren.
(vanaf 20 personen)**

In ons prachtige restaurant kunt u reserveren voor de volgende arrangementen:

Royal baroktafel

€29,50 P.P.

Te reserveren vanaf 4 personen, per tafel.

Een culinair avontuur door onze menukaart, onze chef gaat u verrassen met diverse kleine koude en warme gerechten.

U kunt aangeven wat uw voorkeur is: vis, vlees, vegetarisch of een combinatie.

Per gang zal een wijn geadviseerd worden. Zo kunt u genieten van een heerlijke wijn & spijscombinatie.

Een culinaire experience om nooit te vergeten.

Hierbij kunnen wij u een **wijnarrangement** adviseren

À €17,50 P.P.

Het arrangement bestaat uit 4 heerlijke wijnen, die wij selecteren uit onze wijnkaart.



Duizend-en-één smaken

€27,50 P.P.

Beleef de culinaire keuken van Noord-Afrika
Te reserveren vanaf 4 personen, per tafel.

Volledig in Noord-Afrikaanse stijl gedekte tafel

* Vooraf proeverij van kleine mezze, pastille en landbrood

** Marrakechsoep

*** Tajjine naar keuze: lam of kip met Couscous

**** Amandelpudding, Vers fruit, Noten, Baklava

***** Verse muntthee

Hierbij kunnen wij u een **wijnarrangement** adviseren

À €17,50 P.P.

Het arrangement bestaat uit 4 heerlijke wijnen, die wij selecteren uit onze wijnkaart.

Pauwstraat Culinaire Route

Bent u nieuwsgierig naar onze Culinaire Route, waarin u voor een 5-gangen diner afreist naar vier verschillende landen? Op één avond geniet u van verschillende smaken en sferen op vier verschillende locaties binnen een straal van 15 meter.

Deelnemende bedrijven aan de Pauwstraat Culinaire Route zijn;

****Barrio Habana**, Cubaanse Route; Cubaans, Spaans en de Zuid-Amerikaanse keuken.

****La Cucina Italiana**, Italiaanse Route; Italiaanse specialiteiten.

****Bistro Olivier**, Franse Route; Bourgondische keuken.

****Le Grand Royal Dining & More**, Mediterrane Route, Keuken van de Middellandse Zee met invloeden uit Azië en Noord-Afrika.

Wij informeren u graag uitgebreid.

Le Grand Royal Catering

Le Grand Royal stelt graag zijn koks en kunde in dienst van uw feest.

Heeft u iets te vieren? Neem dan contact met ons op.

Dan kijken wij, in overleg, hoe wij u het best van dienst kunnen zijn.