

Dinerkaart Bar/Restaurant Falstaff



Een goed begin

Brood met dips	5,50
Oesters Gratinee 3 <i>gegratineerde oesters</i>	10,50

(H)eerlijk delen (Starters voor 2 of meer personen)

Charcuterie <i>rollade, fuet, eendenborst, spinata calabre, spinata romana, coppa di parma, beenham</i>	31,00
Visplateau <i>gerookte paling, gerookte zalm, garnalencocktail, 2 gegratineerde oesters, forel en makreel</i>	31,00
Chef's choice <i>selectie van de chef, 8 verschillende gerechten</i>	45,00

Voorgerechten

Uiensoep <i>geserveerd met een kaascrouton</i>	7,25
Soep van het moment <i>vraag het ons!</i>	7,25
Vissoep <i>verse vis overgoten met een licht gebonden bouillon</i>	10,50
Tonijntartaar <i>met ui, ei, worcestersaus en limoensaus</i>	12,50
Gyoza 3 stuks <i>gevuld met buikspek en een sojadressing</i>	12,50
Zoete aardappeltaartje <i>met geitenkaas, vijgen, limoen en balsamico</i>	12,50

Hoofdgerechten

Tournedos 200 gram <i>boterzachte ossenhaasbiefstuk met aardappel-rodekool-appelpuree</i>	35,50
Hertenbiefstuk 200 gram <i>geserveerd met een aardappel-rode kool-appelpuree</i>	29,50
Canard <i>eend geserveerd met drambuiesaus en pastinaakpuree</i>	26,50
Gamba's <i>gebakken in kruidenboter met geroosterde paprikacrème en paksoi</i>	26,50
Kabeljauw <i>geserveerd met een hollandaisesaus en pastinaakpuree</i>	23,50
Gegrilde spitskool <i>met geitenkaas en honing, geserveerd met een aardappel-paprikapuree ook vegan met een vinaigrette en rietsuiker</i>	18,50
Vegan lasagne <i>geserveerd met een salade</i>	18,50

Nagerechten

Tiramisu Brownie met bosvruchten Café glacé Crème brûlée Tarte tatin	8,50
Scroppino <i>Bloedsinaasappel en framboos, geserveerd met pomelo en kaneel</i>	9,50
Kaasplank <i>5 verschillende binnen- en buitenlandse kazen, met notenbrood</i>	14,50
Koffie compleet <i>Koffie of thee met bonbons en macarons</i>	10,50

* Heb je allergieën of dieetwensen? Geef het aan bij onze bediening.