

BRASSERIE FALSTAFF ARNHEM

Falstaff wenst je een Bourgondisch 2019 !

Koude voorgerechten

Wild Charcuterie hertencarpaccio met truffelmayonaise, warme wildzwijn ham en huisgemaakte wildterrinen met rode uien konfijt **12**

Zeeuws Taartje van gerookte zalm gevuld met salade van krab, Hollandse garnalen en jonge bladsla **12**

Carpaccio Classico met verse basilicum, rucola, koud geperste olijfolie, oude Parmezaan en geroosterde pijnboompitten **11**

Drie op een Rij drie kleine *salades* naast elkaar geserveerd: geitenkaas, quinoa en gegrilde groenten **9**

Warme voorgerechten

Coquilles & Gamba's gebakken in knoflookboter, gratineerd met gehakte sjalot en broodkruim **12**

Pompoensoep met feta, croutons en geroosterde pompoenpitten **6**

Bouillabaisse Zuid-Franse vissoep, rijkelijk gevuld met visfilet, schaal- en schelpdieren **9**

Wildzwijn koontjes wildzwijn wangetjes, gestoofd in Brand bockbier, opgediend met pompoen purée **11**

Gekonfijt eendenboutje geglaceerd met appelstroop, geserveerd met gebakken zuurkool, spek en appel **11**

Verfrissend tussendoortje

Spoom Limoncello een heerlijke opfrisser van citroen sorbetijs, limoncello, mint en prosecco **5**

Hoofdgerechten

Vegetarische Lekkernijen verschillende kleine gerechten van groenten en pasta **21**

Zalm & Zeebaars Noorse zalmfilet, gecombineerd met een boterzachte zeebaarsfilet **23**

Noordzeetong in z'n geheel geserveerd, of aan tafel gefileerd **32**

Tournedos Poivres biefstuk van de ossenhaas, opgediend met pepersaus, afgemaakt met een vleugje cognac **25**

Hertenrugfilet Merlot met een zachte volle wijnsaus van de merlot druif **24**

Lamsfestijn Drambuie 't haasje en de carrée van het lam met een saus van witte port, lamsjus en whiskylikeur **24**

Lomo Iberico entrecôte van 't Spaanse "zwartpoot" scharrelvarken, geserveerd met bospaddenstoelen roomsaus **23**

Haasje Over combinatie van rosé gebakken hazenrugfilet en een ragout van hert en wildzwijn, gegaard met Brand Sylvester bier en kruidenkoek **24**

Zoet & Zo

Tarte Tatin omgekeerd gebakken appeltaart, warm geserveerd met vanillesaus en caramel roomijs **10**

Cheesecake New York Classic met roomijs en amarenen kersen **9**

Arnhems Blondje krokante Arnhemse lekkernij met vanille-ijs, slagroom en warme chocoladesaus **9**

Tiramisu Italiaans dessertgebak, met vanillesaus **9**

Petit Grand dessert choco taartje, crème brûlée, tiramisu, macarons en sorbetijs **2 pers. 24**

Kaasplank vier kaasjes met kletzenbrood **12**

Chocolade & macarons met koffie of thee **7**

Dessertkoffie naar keuze **8**