



BRASSERIE FALSTAFF ARNHEM

Falstaffiaanse Lekkernijen zijn kleine gerechtjes, waarmee je je eigen proeverij kunt samenstellen. Voor een optimale zelfverwennerij adviseren wij 2 koude "voor" en 2 warme "hoofd" gerechtjes per persoon per gang te nemen.



Koud 5
Gerookte zalm met dille mosterd - saus, kwartelei en zalmkaviaar
Hollandse garnalen + € 2 met sla, appel en whisky saus
Niçoise tonijnsalade met olijf, gekookt ei, tomaat, ansjovis
Zeevruchtensalade gemarineerde mosselen, inktvis en garnalen
Gerookte botervis met couscous, guacamole en koriander
Gamba Wasabi gegrilde gamba's, wakame salade, taugé en Japanse mierikswortelsaus
Zeeuwse oesters 6 stuks 18 | 1 stuk 3

Warm 950
Vissoep Bouillabaisse rijk gevuld met visvlees en zeevruchten
Scampi Bacon 3 stuks gerold in bacon, gebakken in knoflookboter
Zalmfilet Siciliano met kappertjes, gremolata en citroenboter
Fish & Dips krokant gebakken filetvitvis met 2 sausjes
Vangst van de Dag dagprijs afhankelijk van de aanvoer

Zoet & Zo 750 **Choco Loco** warme brownie, mousse, choco ijs | **Tiramisu** met vanillesaus | **Kaasplank** met kletzenbrood
Crème brûlée | **Café Glacé** espresso, vanille ijs, likeur | **Cheesecake** met roomijs | **koffie of thee** met chocola | **Dessert Coffee**



Koud 5
Rundercarpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, pijnboompitten
Hertencarpaccio met truffel mayonaise en oude Boer'n kaas
Eendenleverkrullen extra eendenlever op uw carpaccio, tournedos, hertenbiefstuk e.d.
Vitello Tonato dun gesneden kalvslende met tonijnmayonaise
Salade Piri Piri met gebakken pittige kip, paprika en ui

Warm 950
Tournedosmedaillon Poivre + € 2 mild gepeperde roomsaus
Hertenbiefstuk Merlot met 'n volle rode wijnsaus
Varkenshaas Roquefort of ander sausje, kruidenboter?
Lamskoteletten v/d Grill met kruidenboter
Eendenborst Drambuie saus met port, whiskylikeur en tijm
Spareribs Smoky Chinese met chili-bbq saus
Stoverij van de Maand wisselend stoofgerecht



Koud 5
Geitenkaas met sla, appel, biet basilicum-honing dressing
Couscous met Harissa en feta
Salade Brie gratineerde brie met walnoot, rode ui en vijg
Warm 7
Torentje van gegrilde en gratineerde groenten
Quiche Drie kazen
Tarte Tatin ondersteboven gebakken groententaart
Kaasfondue in 'n broodje

Specials vanaf Twee

prijzen zijn per persoon

Vlees & kaasplank 11 pp
keur aan luxe vleeswaar en buitenlandse kaasjes
Visplank 12 pp
verschillende vissoorten met bijpassende sausjes
Chef's Choice 13 pp
6 kleine voorgerechten van vis en vlees
Falstaffiaanse Lekkernijen Proeverij 34 pp
voor degenen, die niet willen, of kunnen kiezen, stelt de chef een 6 gangenproeverij samen, inclusief dessert
Bijpassend wijn- of bierarrangement 16 pp
van 6 glazen wijn of specialbieren



Soep 3
Franse uiensoep met kaascrouton
Soep v/h seizoen
Erbij 4
Brood met sausjes
Friet met mayo
Pasta met pesto, tomaat en kaas
Creamy coleslaw met kerrie, ananas en rozijntjes
Aardappelgratin aardappelschijfjes gratineerd met room en kaas
Compote met stoofpeer, abrikoos, rozijnen en vleugje citrus

3 gangen keuzemenu 2950

deze gerechten kan je ook à la carte bestellen

Voor v.a. 10

Soep 5

Soep uien-, of v/h seizoen

Rundercarpaccio

Parmezaanse kaas, pesto, rucola
(verrijkt met eendenleverkrullen + € 5)

Zeeuws Taartje + € 2

van gerookte zalm, gevuld met Hollandse garnalen

Salade Geitenkaas

met appel, rode biet en honing-basilicum dressing

Vitello Tonato

licht aangebraden kalvslende met tonijnmayonaise

Falstaff & Co

2 koude "voorgerechtes" naar keuze

Hoofd

v.a. 2150

Tournedosmedaillons Poivre + € 4

met een mild gepeperde roomsaus

Hertenbiefstuk Merlot

met 'n volle rode wijnsaus

Mixed Grill Kruidenboter

runderbiefstuk, lamskotelet en varkensfilet

Varkenshaas Roquefort

of met andere saus, kruidenboter

Eendenborst Drambuie

Zalm Siciliano

met gremolata, kappers en citroenboter

Vegetarische Lekkernijen

2 warme gerechten naar keuze

Na

750

Keuze uit **Zoet & Zo**