



# 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.



## 3 gangen keuzemenu 29<sup>50</sup>

deze gerechten zijn ook à la carte te bestellen

Voor 9<sup>50</sup>

Soep 5<sup>50</sup>

### Soep

uien-, of dagsoep

### Italiaans Onderonsje

Carpaccio & Vitello gebroederlijk naast elkaar

### Niçoise

mediterrane tonijnslade met kappers en ansjovis

### Salade ga

met croutons geitenkaas en couscous

### Caesar salad

romeinse sla, met gerookte kipfilet, uitgebakken spek en Parmezaan

Hoofd

v.a. 21<sup>50</sup>

### Tournedosmedaillons + € 4

saus, kruidenboter naar keuze

### Varkenshaas Stroganoff

### Mixed Grill Kruidenboter

lamkotelet, biefstuk en varkenshaas

### Eendenborst Drambuie

### Zalm & Zeebaars

twee filets, verschillend bereid

### Noordzeetong + € 8

in z'n geheel of aan tafel gefileerd

### Vegetarische Lekkernijen

wisselend, vraag de bediening

Na

7<sup>50</sup>

Keuze uit Zoet & Zo

## Koud

5,-

**Gerookte zalm** met avocado, kwartelei en zalmkaviaar

**Hollandse garnalen Cocktail + € 2**

met sla en whiskysaus

**Niçoise** tonijnslade met o.a.

gekookt ei, tomaat, ansjovis

**Zeevruchtensalade** gemarineerde

garnalen, inktvis en mosselen

**Salade Gamba Aioli**

met gegrilde gamba's en Spaanse knoflooksaus

**Zeeuwse oester** 3,- per stuks

## Warm

9<sup>50</sup>

**Vissoep Bouillabaisse**

rijk gevulde met visfilet en

zeevruchten

**Scampi Bacon** 3 stuks gerold in

bacon, gebakken in knoflookboter

**Zalmfilet v/d Grill**

kappertjesboter

**Zeebaarsfilet Tiryaki**

met sojasaus en wokgoenten

**Mosselen du Chef**

vraag naar de bereiding

## Koud

5,-

**Rundercarpaccio** met pesto, rucola en Parmezaan

**Vitello Tonato** dun gesneden kalflende met tonijnsaus,

**Caesar Salad** Romeinse sla, spek gerookte kip, Parmezaan

**Prosciutto & Meloen** en oude balsamico

**Kipkerrie cocktail**

met kerrie saus en vruchten

## Warm

9<sup>50</sup>

**Tournedos Poivre + € 2**

mild gepeperde roomsaus

**Varkenshaas Stroganoff**

een fluwele paprikasaus

**Lamskoteletjes v/d Grill**

met kruidenboter

**Eendenborst Drambuie**

saus van whiskylikeur en port

**Spareribs Smoky Chinese**

met chili-bbq saus

**Varkenskoontjes à la Flamande**

varkenswangetjes gegaard in

Affligem, Belgisch abdijbier

Zoet & Zo 7<sup>50</sup>

**Aardbeien** met slagroom en ijs | **Tiramisu** met vanillesaus | **Kaasplank** met kletzenbrood | **Crème brûlée** Italiaanse sorbet met vruchtenijs en prosecco | **Cheesecake** met roomijs | **koffie of thee** met chocola | **Dessert Coffee** Irish coffee...

## Koud

5,-

**Geitenkaas** op crouton met sla, basilicum-honing dressing

**Couscous** met Harissa en feta

**Mozzarella** olijven & tomaat

**Soep** Uien- of dagsoep 3,-

**Warm** 7,-

**Quiche** Drie kazen

**Tarte Tatin** groententaart

**Kaasfondue** in 'n broodje

## Erbij

4,-

**Brood** met sausjes

**Friet** met mayo

**Gemengde salade** romige dressing

**Griekse koolsla** met feta en tzatziki

**Aardappelgratin** met room en kaas

gegratineerde aardappelschijfjes

**Pasta** met tomaat en basilicum

**Vruchtencompote** van appel,

rozijnen, abrikoos en citrus

## Specials

**Zeeuwse oesters** 6 stuks uit het Grevelingenmeer 18,-

**Noordzeetong** 29<sup>50,-</sup>

in z'n geheel, of aan tafel gefileerd

vanaf 2 personen

**Chef's choice** 13,- pp

6 kleine voorgerechten van vis en vlees

**Falstaffiaanse Lekkernijen Proeverij** 37,- pp

voor degenen, die niet willen, of kunnen kiezen, stelt de

chef een 6 gangenproeverij samen, inclusief dessert

**Bijpassend wijn- of bierarrangement** 18,- pp

van 6 glazen