

BRASSERIE FALSTAFF ARNHEM

3 gangen keuzemenu 29⁵⁰

alle gerechten kunnen ook à la carte besteld worden | sommige gerechten hebben een supplement

Voor 5,50 | 9,50

Soepen Parijse uiensoep | soep van de dag

Bouillabaisse rijk gevulde Zuid-Franse vissoep

Scampi Bacon 3 gepelde reuzengarnalen gerold in bacon, gebakken in knoflookboter

Bourgondische slakken in 't huisje, gegratineerd met kruidenboter

Hollandse garnalen cocktail +3 met knapperige sla, gekookt ei, zalmkaviaar en whiskeysaus,

Salade Nicoise tonijnsalade met o.a. gekookt ei, ansjovis, kappertjes en vinigrette saus

Zeeuws Taartje van gerookte zalm gevuld met jonge bladsla en een topping van Hollandse garnalen

Herderssalade met gekarameliseerde geitenkaas, walnoten en druiven

Carpaccio Classico dingesneden runderlende, belegd met groene pesto, rucola, Parmezaanse kaas

Vitello Tonato licht aangebraden kalfsmuis met tonijnmayonaise, kappertjes en rode ui

Marokkaanse salade met couscous, gegrilde groenten, witte kaas en harissa

Hoofd 21,50 | 25,50

Vegetarische Lekkernijen wisselend, vraag de bediening

Zalm Teriyaki gebakken zalmsfilet met gewokte groenten, sesam en Japanse sojasaus

Vis van de Afslag dagprijs visgerecht afhankelijk van de aanvoer

Lamskoteletten v/d grill Kruidenboter

Eend Drambuie borstfilet met een saus van Schotse honing whiskeylikeur en tijm

Entrecôte Poivres + 4 biefstuk van Australisch grain fed Black Angus rund, met pepersaus

Varkenshaas Stroganoff twee medallions, geserveerd met een klassieke Russische paprikasaus

Kalfsribey Roquefort + 4 licht doorregen kalfsbiefstuk gegratineerd met Franse blauwschimmelkaas

Varkenskoontjes à la Flamande varkenswangetjes gegaard in Karmeliet tripelbier

Mixed Grill de Luxe van varkenhaas, lamskotelet en runderbiefstuk, opgediend met kruidenboter en pepersaus

Voor 2 of meer

prijzen zijn per persoon

High-wine (of beer). 26 p.p

nosing & tasting met een keur aan kleine gerechten van vis, vlees en kaas, geserveerd met 1 glas prosecco en 3 glazen wijn evt. uit te breiden met 'n...

Petit Grand dessert 9 p.p

incl. glas dessertwijn

Chefs Choice 12 p.p

6 kleine voorgerechtjes van vis & vlees per persoon

Vlees & Kaasplank 10 p.p

luxe vleeswaren met binnen- en buitenlandse kaas

Borrelplank 9 p.p

salami, prosciutto, oude kaas, bitterballen, brood, kruidenboter

Zeeuwse oesters 6 st | 18

Creuze # 3 met Thaise- en rode wijn dressing

Na 8,50

Cake van de week | Chocolaterieën met koffie, of thee | Tiramisu met karamelijs | Café Glacé
Crème brûlée | Arnheems Blondje | Cheesecake met roomijs | Kaasplank | Dessertkoffies