



BRASSERIE FALSTAFF ARNHEM

"Alles in de Wereld is Zotheid!" dit was de lijfspreuk van de legendarische Engelse edelman Sir John Falstaff. Hij was een échte levensgenieter, die het *Eten & Drinken* tot een ware kunst wist te verheffen, tot.....

à la carte gerechten



3 gangen keuzemenu 2750

deze gerechten kan je ook à la carte bestellen

Voor 850

Soep uien-, of v/h seizoen

Couscous

met feta, kikkererwten, vijg
gemengde sla, harissa saus

Veluws Roem

special van wildpâte &
hertencarpaccio

Spakenburg

diverse gerookte vissoorten met
groene salade en sausjes

Bourgondische Slakken

met knoflookboter

Hoofd 20

Varkenshaas

kruidenboter, of saus naar keuze

Eendenborst

saus van witte port en drambuie

Zalmfilet Siciliana

met gremulata en kappertjesboter

Vegetarisch

wisselend, vraag de bediening

Na 650

Sorbetijs met amarenen

Crème brûlée

Koffie of thee met chocola



Voor

Zeeuws Taartje 11 van gerookte

zalm, gevuld met Hollandse garnalen

Hollandse Garnalencocktail 12

met appel en whiskysaus

Bouillabaisse 9 Zuid-Franse

vissoep, met rouille en brood

6 Zeeuwse oesters 19

óf per stuk

Scampi & Bacon 9 reuzengarnalen

omwikkeld met bacon, gebakken in
knoflookboter

Hoofd

Noordzeetong 29,50

in z'n geheel, of gefileerd aan tafel

Vis v/d Markt *dagprijs*

afhankelijk van de aanvoer

Zalmfilet Siciliana 20 met

gremulata en kappertjesboter



Zoet & Zo

Lava Cake met stracciatella ijs 8 **Tiramisu** met vanillesaus 7 **Kaasplank** met kletzenbrood 10 **Cheesecake** met roomijs 8

Bol ijs met slagroom 3 **Sorbet** citroenijs, limoncello, prosecco 8 **Café Glacé** espresso, vanille ijs, koffielikeur 8 **Dessert Coffee** 8

Voor

Hertencarpaccio 10 met truffelmayonaise,

oude boer'n kaas, eikenbladsla, pecannoten

Vitello Tonato 9 licht aangebraden kalfslende

met tonijnmayonaise en kappers

Rundercarpaccio 10 Parmezaanse kaas, pesto,

rucola, pijnboompitten

Herderssalade 9 gegratineerde geitenkaas met

gemengde salade en honing-basilicum dressing

Hoofd

Tournedos Poivre 24,5 biefstuk v/d haas met

een mild gepeperde roomsaus

Hertenbiefstuk Merlot 24,5 met een

volle rode wijnsaus

Lamsfestijn Drambuie 25 lamshaas &

lams carré met een saus van witte port,

whiskylikeur en tijm

Stoof van het Seizoen *seizoensprijs*

HOOFDGERECHTEN

met passende groenten
Vlaamse friet en mayo

SAUSEN & TOPPINGS

peperroom, rode wijn,
drambuie, kruidenboter
en Roquefort

Borrel & Bites

Bitterballen 6 st	5
Oude kaas met stroop	5
Franse kaasjes	10
Italiaanse salami	6
Olijvenmix	3
Brood met sausjes	4
Zeeuwse oesters 6 st	19
Tonijnsalade / ansjovis / olijf	7
Prosciutto met pesto	8
Ganzenrillette / A'dams zuur	8
Nachos/jalapeños/kaas/	7
Zak friet met mayo	5

Specials vanaf Twee

prijzen zijn per persoon

Chef's Choice 13 pp

6 kleine voorgerechten van vis en vlees

Borrelplank 9 pp

salami, bitterballen, pittige paprikaworst,
gedroogde ham en oude kaas

Vlees & Kaas 11 pp

keur aan luxe vleeswaar en buitenlandse kaasjes

Vissersgenot 11 pp

verschillende vissoorten met bijpassende sausjes

Wildcharcuterie 12 pp

wildpâte, gerookte eendenborst, wildzwijn ham,
ganzenrillette en wildbitterballen