

MENUKAART

Café Arnhem

Welkom bij Café Arnhem! Dé hotspot aan de Korenmarkt.

Kwaliteit en originaliteit hoeven niet duur te zijn. Dat bewijzen wij graag in ons restaurant. Voor een alledaagse prijs ervaar je de kwaliteit van onze menukaart. Proef de mooie gerechten van onze 'Big Green Egg', een gegarandeerde culinaire verrassing. Geniet van een goed glas wijn, een fris speciaalbier of een bijzondere cocktail.

Volg ons online!

 CafeArnhem  CafeArnhem

www.cafearnhem.nl

**CAFÉ
ARNHEM**
DRINKS & DINING

ARRANGEMENTEN

Café Arnhem

Wist je dat Café Arnhem ook diverse arrangementen aanbiedt?
Onder andere high tea, high wine en vergaderarrangement.

Informeer naar de mogelijkheden bij één van onze medewerkers.

026-3515240
www.cafearnhem.nl
info@cafearnhem.nl

— GRAND HIGH TEA —

Je wordt ontvangen met een glas prosecco, aansluitend kun je kiezen uit ons thee assortiment van Simon Lévelt. Tevens serveren we een prachtig gevulde etagère met hartigheden en zoetigheden.

27,⁵⁰ p.p. (alleen op reservering)

— GRAND HIGH WINE —

Je wordt ontvangen met een glas prosecco, aansluitend twee glazen wijn, geselecteerd door onze sommelier met diverse seizoensgebonden culinaire hapjes.

29,⁵⁰ p.p. (alleen op reservering)

DRINKS & DINING

Café Arnhem

BORRELKAART

4

LUNCH

11:00 tot 17:00

5 - 7

DINER

17:00 tot 22:00

8 - 12

DRINKS

14 - 25

BORRELKAART

Café Arnhem

- | | | | |
|------------------|---|-------------------|--|
| 4, ⁷⁵ | Huisgemaakte frieten
Met kruidenmayonaise | 6, ⁵⁰ | Kaas uit het vuistje
Hollandse oude kaas geserveerd met mosterd |
| 7, ⁵⁰ | Biologische kalfsbitterballen - 7 stuks
Met huisgemaakte mosterdmayonaise | 6, ⁹⁵ | Spaanse fuet
Gedroogde Spaanse worst geserveerd met mosterd |
| 7, ⁵⁰ | Cas Spijkers kaascroquetjes - 7 stuks
Gevuld met kaas en geserveerd met chilisaus | 17, ⁵⁰ | Plateau deluxe
Bitterballen mini loempia's nacho's oude kaas serranoham olijven brood gerookte amandelen mosterd chilisaus |
| 7, ⁵⁰ | Shrimp sensation - 7 stuks
Met chilisaus | 4, ⁷⁵ | Rustiek brood met oregano
Geserveerd met tomaat-basilicum dip en kruidencrème |
| 4, ⁵⁰ | Mini loempia's - 8 stuks
Met chilisaus | 14, ⁰⁰ | Europees kaasplateau
Selectie van Europese kazen vijgen- amandelbrood mango chutney gerookte amandelen |
| 8, ⁵⁰ | Nacho's Café Arnhem
Gerookte kip paprika rode ui kaas crème fraîche guacamole
• Ook vegetarisch verkrijgbaar | | |
| 3, ⁵⁰ | Hollandse oesters - per stuk
Uit het Grevelingenmeer, geserveerd met frambozenazijn sjalot limoen | | |

LUNCH

van 11:00 tot 17:00

BROODJES

7,⁵⁰ **Biologische kalfscroquette**
Rijkelijk gevulde Ecofields kalfscroquette |
mesclun | tomaat | zuurtjes | mosterdmayonaise
• *Extra croquette: +3,⁵⁰ per stuk*
• *Biertip: Leffe Royale Cascade IPA*

8,⁵⁰ **Gegrilde kip van de Big Green Egg**
Bacon | witte kool | kruidenmayonaise
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnau*

8,⁰⁰ **Caprese** (V)
Tomaat | buffelmozzarella | basilicum | rucola
• *Wijntip: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco*

9,⁵⁰ **Carpaccio van Angus rund**
Parmezaanze kaas | pijnboompitten | rucola |
tomaat-basilicum dressing
• *Wijntip: Nero d'Avola Rosato, L'Auratae*

8,⁵⁰ **Haute dog culinair**
Biologische kalfsworst van de Big Green Egg |
briochebrood | augurk
• *Biertip: Leffe Tripel*

8,⁵⁰ **Tosti Café Arnhem**
Pulled kalf | boerenkaas | tomaat | rode ui
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnau*

7,⁵⁰ **Tosti Café Arnhem** (V)
Geroosterde paprika | boerenkaas | tomaat |
rode ui
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnau*

6,⁵⁰ **Kids tosti Café Arnhem**
Ham | kaas

LUNCH SPECIALS

**Biologische kalfsburger
van de Big Green Egg**
Briochebrood | truffelcrème | rode ui |
frisse sla | augurk
• *Biertip: Karmeliet Tripel*

14,⁰⁰

Clubsandwich Café Arnhem
Briochebrood | eendenborst | bacon | little
gem | augurk | tomaat | kruidenmayonaise
• *Wijntip: Pinot Grigio / Catarratto, L'Auratae*

14,⁰⁰

LUNCH

van 11:00 tot 17:00

SALADES

Geserveerd met rustiek brood

- | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|--|
| 10, ⁰⁰ / 15, ⁰⁰ | Caesar salade Café Arnhem
Kip van de Big Green Egg ei bacon
Parmezaanse kaas
• <i>Wijntip: Chenin Blanc, Inspector Peringuey, Jordan</i> | 8, ⁰⁰ / 13, ⁰⁰ | Quinoa salade (V)
Gemarineerde Hollandse groenten little
gem bietenkoekjes Reypenaer
• <i>Wijntip: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco</i> |
| 12, ⁰⁰ / 17, ⁰⁰ | Gerookte zalm salade
Kappertjes dressing van yuzu en gember
• <i>Wijntip: Chenin Blanc, Inspector Peringuey, Jordan</i> | 9, ⁰⁰ / 14, ⁰⁰ | Caprese salade (V)
Tomaat buffelmozzarella basilicum
• <i>Wijntip: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco</i> |
| 12, ⁵⁰ / 17, ⁵⁰ | Niçoise salade
<i>klassieker uit het Franse Nice</i>
Geroosterde tonijn ei rode ui tomaat
Parmezaanse kaas olijven sojabonen
• <i>Wijntip: Grüner Veltliner, Setzer</i> | 10, ⁰⁰ / 15, ⁰⁰ | Shropshire blue salade (V)
Shropshire blue walnoten dadels
dressing van crème de cassis
• <i>Wijntip: Chardonnay, Wente Morning Fog</i> |

LUNCH

van 11:00 tot 17:00

SOEP

Geserveerd met brood en tomaat-basilicum dip

6,⁵⁰ **Bouillon van truffel & knolselderij**
Kalfsprocureur | courgette

8,⁰⁰ **Romige bisque van kreeft & langoustine**
Noordzeegarnalen | bosui

6,⁵⁰ **Soep van het seizoen**
Vraag naar onze soep van het seizoen

UITSMIJTERS & OMELETTEN

10,⁰⁰ **Uitsmijter Café Arnhem**
Drie eieren | gegrilde kip van de Big Green Egg |
bacon | Reypenaer
• *Wijntip: Prosecco Spumante, Bepin de Eto*

9,⁰⁰ **Uitsmijter Café Arnhem (V)**
Drie eieren | bospaddenstoelen | rode ui |
Reypenaer
• *Wijntip: Prosecco Spumante, Bepin de Eto*

12,⁵⁰ **Ruige omelet met gerookte zalm**
Bosui | bospaddenstoelen | gerookte zalm
• *Wijntip: Prosecco Spumante, Bepin de Eto*
• Ook vegetarisch verkrijgbaar

PASTA'S

*Onze linguine pasta's serveren wij met
olijfolie, rucola en Parmezaanse kaas*

10,⁰⁰ / 16,⁰⁰ **Vlees**
Uitgebakken spek | paddenstoelen | bosui
• *Wijntip: Nero d' Avola, L' Auratae*

12,⁰⁰ / 18,⁰⁰ **Vis**
Gamba's | knoflook | paddenstoelen |
rode peper
• *Wijntip: Chardonnay, Wente Morning Fog*

9,⁰⁰ / 15,⁰⁰ **Vega (V)**
Shropshire blue | paddenstoelen | bosui
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnau*

DINER

van 17:00 tot 22:00

Proeven bij Café Arnhem

Eigentijds en een tikkeltje ondeugend. Zo kunnen we onze keuken bij Café Arnhem het beste omschrijven. Van frisse, zilte Hollandse oesters tot de ruige Tomahawk en zachte tonijnsteak. Nagenieten met een dessert van chocolade of een fris bolletje ijs. Wij bereiden en serveren het met liefde, smaak, passie en vakmanschap. Bij Café Arnhem zit je op de goede plek!

Bij ons geniet je van lekker eten met een originele en culinaire touch. Wij vinden duurzaamheid en authenticiteit erg belangrijk en dit speelt een grote rol bij de bereiding van onze gerechten. Dat betekent dat wij kritisch kijken naar de herkomst van al ons eten en daar graag aan tafel over vertellen.

Ecofields!

Al ons kalfsvlees komt van Ecofields uit Wekerom. De enige biologische kalfsveehouderij van Nederland! Door natuurlijke voeding zoals grassen, mais, gerst en erwten, geteeld zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest, wordt dit kalfsvlees mooi rosé van kleur. Smaak en structuur zijn superieur doordat de dieren veel beweging buiten krijgen. Zo proef je de vrijheid! Door op deze manier te werken met eerlijke, lokale producten brengen wij stad en land dichterbij elkaar.

DINER

van 17:00 tot 22:00

Menu van de chef

Laat je verrassen door de keuze van onze chef!

Driegangenmenu

32,⁰⁰

Viergangenmenu

38,⁰⁰

Menu Café Arnhem

Stel zelf je eigen driegangenmenu samen.

34,⁵⁰

(Tomahawk +5,⁰⁰ / Kaas dessert +4,⁰⁰)

Wijnarrangement

Nieuwsgiering naar onze mooie wijnen?

Selecteer je eigen wijnen van onze wijnkaart of laat je verrassen met een keuze van onze sommelier.

Drie gangen wijnarrangement

19,⁵⁰

Vier gangen wijnarrangement

26,⁵⁰

DINER

van 17:00 tot 22:00

STARTER

- 3,⁵⁰ **Hollandse oesters**
Uit het Grevelingenmeer, geserveerd met frambozenazijn | sjalot | limoen
- 4,⁷⁵ **Rustiek brood met oregano**
Geserveerd met tomaat-basilicum dip en kruidencrème

VOORGERECHTEN

- 13,⁰⁰ **Carpaccio van Angus rund**
Parmezaanse kaas | pijnboompitten | rucola | tomaat-basilicum dressing
• Met eendenleverkrullen +5,⁰⁰
• Wijntip: Nero d' Avola Rosato, L' Auratae
- 13,⁰⁰ **Gerookte zalm**
Mesclun | kappertjes | dressing van yuzu, gember en wasabi
• Wijntip: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco
- 13,⁰⁰ **Val Dieu kloosterkaas** (V)
Walnoten | appelstroop | honing-cassis dressing
• Wijntip: Pacherenc du Vic-Bihl, Collection Plaimont
- 13,⁰⁰ **Eigenwijze garnalencocktail**
Meloen | limoncello | cocktailsaus
• Wijntip: Roero Arneis, Cascina del Pozzo

- 14,⁰⁰ **Coquilles st. Jacques**
Dungesneden | forelei | tomaat | basilicum | passievrucht
• Wijntip: Roero Arneis, Cascina del Pozzo
- 13,⁰⁰ **Naegelholt**
Quinoa | gemarineerde groenten | pijnboompitten | sherrydressing
• Wijntip: Chenin Blanc, Inspector Peringuey, Jordan
- 13,⁰⁰ **Shropshire blue** (V)
Pecorinowafel | dadels | walnoten | cassisdressing
• Wijntip: Verdicchio dei Castelli di Jesi, Pignocco
- 13,⁰⁰ **Creativiteit van de chef en het seizoen**
Laat je verrassen door de creativiteit van onze chef met een culinaire verwennerij van dit seizoen

SOEP

Geserveerd met brood en tomaat-basilicum dip

- 6,⁵⁰ **Bouillon van truffel & knolselderij**
Kalfsprocureur | courgette
- 8,⁰⁰ **Romige bisque van kreeft & langoustine**
Noordzeegarnalen | bosui
- 6,⁵⁰ **Soep van het seizoen**
Vraag naar onze soep van het seizoen

DINER

van 17:00 tot 22:00

HOOFDGERECHTEN

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse huisgemaakte frieten en kruidenmayonaise

- 17,⁵⁰ **Biologische kalfsburger van de Big Green Egg**
Briochebrood | rode ui | little gem | truffelcrème
• *Biertip: Karmeliet Tripel*

Geef uw burger extra smaak met:

- Eendenleverkrullen: +5,⁰⁰
- Blauwe kaas (Shropshire blue): +5,⁰⁰
- Bacon: +4,⁰⁰

- 17,⁵⁰ **Kipsaté van de Big Green Egg**
Satésaus | gefrituurde uitjes
• *Biertip: Leffe Bruin van de tap*

- 24,⁰⁰ **Kogelbiefstuk van Irish Angus rund (200 gr.)**
Duxelles van bospaddenstoelen | Hollandse groenten | madeira jus
• Eendenleverkrullen +5,⁰⁰
• *Wijntip: Valpolicella Ripasso, Vignaiolo Luciano Arduini*

- 17,⁵⁰ **Polenta** 
Met pompoenpitten | groenten van de grill | cherrytomaat | Shanghai paksoi
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnaud*

- 22,⁰⁰ **Tonijnsteak**
Gepofte groenten | limoen | soja
• *Wijntip: Grüner Veltliner, Setzer*

- 24,⁰⁰ **Visvangst van de dag**
Seizoensgroenten van de grill
• *Wijntip: onze sommelier verrast je graag met een mooie wijn voor bij de vis van dag*

BIG GREEN EGG SPECIAL

Gerechten van de Big Green Egg voor 2 personen

Tomahawk (c.a. 1 kg)

Gegaard in een verse kruidenolie van rozemarijn, tijm en knoflook
• *Wijntip: Malbec, Kaiken Terroir Series*
• *Biertip: Leffe Tripel*

29,⁰⁰ p.p.

Shortribs (c.a. 1 kg)

24 uur gegaard op 80 °C en afgelakt met een siroop van soja, donker speciaalbier en sesam
• *Wijntip: Valpolicella Ripasso, Vignaiolo Luciano Arduini*
• *Biertip: Tripel Karmeliet*

25,⁰⁰ p.p.

DINER

van 17:00 tot 22:00

PASTA'S

Onze linguine pasta's serveren wij met olijfolie, rucola en Parmezaanse kaas

16,⁰⁰ Vlees

Uitgebakken spek | paddenstoelen | bosui
• *Wijntip: Nero d' Avola, L' Auratae*

18,⁰⁰ Vis

Gamba's | knoflook | rode peper | paddenstoelen
• *Wijntip: Chardonnay, Wente Morning Fog*

15,⁰⁰ Vega

Shropshire blue | paddenstoelen | bosui
• *Wijntip: Viognier, Domaine de Castelnaud*

VOOR DE KLEINE GASTEN

8,⁵⁰ Frietjes met kroket

Huisgemaakte frieten met een biologische kroket

9,⁵⁰ Kipschnitzel

Huisgemaakte frieten met een kipschnitzel

7,⁰⁰ Linguine pasta

Pasta met Parmezaanse kaas, rucola en olijfolie

DESSERTS

9,⁰⁰ Gateau chaud

Warm chocoladetaartje met vloeibare vulling | zwarte bessen ijs | mousse van skyr
• *Wijntip: Malbec Dulce, Domaine Bousquet*

9,⁰⁰ Carrot cake

Mousse van skyr | mangosorbet
• *Wijntip: Pacherenc du Vic-Bihl, Collection Plaimont*

9,⁰⁰ Dessert van het seizoen

Pancakes naar de creativiteit van de chef en het seizoen
• *Wijntip: Moscato Spumante, Pizzolato*

14,⁰⁰ Europees kaasplateau

Selectie van Europese kazen | mango chutney | vijgen-amandelbrood | gerookte amandelen
• *Wijntip: onze sommelier verrast je graag met een mooie wijn voor bij de kaas*

3,⁷⁵ Crème brûlée

Kleine crème brûlée voor bij de koffie, als toetje of gewoon omdat het kan!
• *Wijntip: Pacherenc du Vic-Bihl, Collection Plaimont*

1,⁵⁰ Bolletje ijs

Karamel | vanille | zwarte bes | mango