



Centennial 3 gangen menu



31,50

VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM

Op een knapperig 'koekje' met salade en citroen

STEAK TARTAAR 80 GRAM

Met krokant ei en truffelmayonaise

GAMBA'S AJILLO

Gamba's met knofflook op Spaanse wijze bereid

GEROOKTE PALING VAN DIRK EVELEENS

Op toast met salade en citroen

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL

Hollandse garnalen met cocktailsaus

MELOEN MET PROSCIUTTO DI PARMA

Galiemeloen met Spaanse ham

UIENSOEP

Gegratineerd naar Frans recept

SASHIMI

Van tonijn, zalm en Hollandse garnalen

RUNDERCARPACCIO

Op een knapperig 'koekje' met truffelmayonaise

KRABSOEP

Wereldberoemd in Aalsmeer

HOOFDGERECHTEN

BRAZILIAANSE OSSENHAAS 150 GRAM

Voor 250 gram betaalt u € 5,- extra

BROCHETTE MIXTO

Gegrilde runderspies met paprika en ui

BLACK ANGUS STEAK 200 GRAM

Voor 300 gram betaalt u € 4,- extra

GEGRILDE ZALMFILET

200 gram

ARGENTIJNSE RIBEYE 200 GRAM

Uit Argentinië

Voor dit gerecht betaalt u € 4,- extra

GEGRILDE GAMBA'S

Heerlijk van de houtskoolgrill

GEGRILDE KIPFILET

250 gram

VERSE TONIJNSTEAK 180 GRAM

Voor dit gerecht betaalt u € 4,- extra

OSSENHAASSATÉ

Gemarineerd, met satésaus en kroepoek

SPARERIBS CENTENNIAL

Volgens geheim recept

STEAK TARTAAR 160 GRAM

Met krokant ei en truffelmayonaise

DEZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SALADE EN FRITES.

KEUZE UIT DESSERTS OF KOFFIE

Speciale koffie + 2,50 toeslag



Centennial 3 course menu



31,50

STARTERS

SMOKED SALMON

Smoked salmon served on a homemade thin cracker with salad and lemon

STEAK TARTARE 80 GRAM

Steak tartar with crunchy egg and truffle mayonnaise

DUTCH SHRIMPS COCKTAIL

Dutch shrimps covered with cocktail sauce

SMOKED EEL

Smoked eel served on toasted bread with salad and lemon

CARPACCIO

Carpaccio of beef served on a homemade thin cracker with creamy truffle mayonnaise

CRAB SOUP

The locals favourite

GAMBA'S AJILLO

Prawns baked with garlic

SASHIMI

Sashimi of tuna, salmon and Dutch shrimps

ONION SOUP

Gratin based onion soup according to French recipe

MELON WITH PROSCIUTTO DI PARMA

Prosciutto di Parma and melon

MAIN COURSES

FILET MIGNON 150 GRAM

For the 250 grams we ask an additional € 5,-

BLACK ANGUS RIB EYE 200 GRAM

From Argentina

This dish will cost an additional € 4,-

FRESH TUNA STEAK

This dish will cost an additional € 4,-

GRILLED PRAWNS

Grilled on the charcoal grill

STEAK TARTARE 160 GRAM

Steak tartar with crunchy egg and truffle mayonnaise, 160 gram

BEEF SKEWER "SATÉ"

Marinated, with peanut sauce

GRILLED CHICKEN

250 grams

USA BLACK ANGUS STEAK 200 GRAM

For the 300 grams we ask an additional € 4,-

BROCHETTE MIXTO

Grilled beef skewer, with unions and bell peppers

GRILLED SALMON

200 grams

SPARERIBS CENTENNIAL

Loved by locals, made with a classified recipe

THESE MAIN COURSES ARE SERVED WITH A SMALL SALAD AND FRIES.

CHOICE OF DESSERTS OR COFFEE

Special coffee + €2,50