

# Menukaart

## VOORGERECHTEN – STARTERS

<b>Sashimi</b> van tonijn, zalm en Hollandse garnalen <i>Of tuna, salamon and Dutch shrimps</i>	<b>16.00</b>
<b>Combinatie vis plateau</b> van gerookte zalm, paling, gamba en <i>Combination platter of smoked salmon, smoked eel, prawn and Dutch Shrimps</i>	<b>15.00</b>
<b>Gerookte paling op toast</b> <i>Smoked eel served on toasted bread</i>	<b>14.00</b>
<b>Hollandse garnalencocktail</b> met cocktailsaus <i>Dutch shrimps covered with cocktail sauce</i>	<b>13.50</b>
<b>Rundercarpaccio</b> op een knapperig "koekje" met truffelmayo <i>Carpaccio of beef served on a homemade thin cracker with creamy truffle mayonnaise</i>	<b>13.00</b>
<b>Gerookte zalm</b> op een knapperig "koekje" met salade en citroen <i>Smoked salmon served on a homemade thin cracker with salad and lemon</i>	<b>12.00</b>
<b>Steak Tartaar</b> met krokant ei en truffelmayonaise, 80 gram <i>Steak tartare with a crunchy egg and truffle Mayonnaise, 80 gram</i>	<b>12.00</b>
<b>Gamba's ajillo</b> met knoflook <i>Prawns baked with garlic</i>	<b>10.00</b>
<b>Meloen met Prosciutto di Parma</b> <i>Prosciutto di Parma and melon</i>	<b>10.00</b>

## SOEPEN – SOUPS

<b>Krabsoep</b> <i>Crab soup</i>	<b>8.00</b>
<b>Uiensoep</b> gegratineerd naar Frans recept <i>Gratin based onion soup according to French recipe</i>	<b>6.00</b>
<b>Tomatensoep</b> <i>Tomato soup</i>	<b>6.00</b>



## SALADES – SALADS

<b>Gegrilde Ossenhaaspuntjes salade</b> Salade met gegrilde Ossenhaaspuntjes en Oosterse Dressing <i>Salad with grilled tenderloin and oriental dressing</i>	<b>15.50</b>
<b>Kreeft Fantasy Salade</b> Frisse salade met kreeft, tomaat, avocado en komkommer <i>Fresh salad with lobster, tomato, avocado and cucumber</i>	<b>15.50</b>
<b>Ceasar salade</b> Romeinse salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, croutons en Ceasar dressing <i>Roman salad with grilled chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing</i>	<b>13.50</b>
<b>Roquefort salade</b> Salade met roquefort, ananas, walnoot, tomaat en dressing <i>Salad with roquefort, pineapple, walnut, tomato and dressing</i>	<b>12.50</b>
<b>Centennial huis salade naturel</b> Met sla, tomaat, komkommer, gekookt ei, rode ei, olijven en feta <i>Centennial home salad natural with lettuce, tomato, cucumber, boiled egg, red onion, olives and feta</i>	<b>11.50</b>



## VEGETARISCH – VEGETARIAN DISH

<b>Gevulde Portobello</b> Portobello gevuld met spinazie, sjalot, walnoten, knoflook, zongedroogde tomaten en basilicum. Gegratineerd met keuze uit: Parmezaanse kaas, geitenkaas, roquefort of feta. <i>Stuffed portobello, with spinach, shallot, Walnuts, garlic, sundried tomatoes and basil Gratin base with choice of: Parmezan cheese, Goat cheese, Roquefort or feta.</i>	<b>15.50</b>
<b>Warme penne pasta</b> met verse groente in tomatensaus met Parmezaanse kaas. <i>Warm penne pasta with fresh vegetables and Parmesan cheese in tomato sauce</i>	<b>14.50</b>

**Alle hoofdgerechten en kindermenu's worden geserveerd met salade en frites**  
*All main dishes and children's menus are served including salad and fries.*

## VLEES – MEAT

Van de originele Mibrassa Houtskoolgrill  
*From the original Mibrassa charcoal grill*

<b>Zuid-Amerikaanse ossenhaas</b> <i>Amazona Lady steak</i> <b>200 gram</b> <b>23.50</b> <i>Fabuloso Tourmedos</i> <b>300 gram</b> <b>30.50</b>	
<b>Argentina rib-eye</b> <b>250 gram</b> <b>24.50</b> <b>350 gram</b> <b>31.50</b>	
<b>Black Angus steak</b> <b>200 gram</b> <b>23.00</b> <b>300 gram</b> <b>28.00</b> <b>400 gram</b> <b>34.00</b>	
<b>Porterhouse T-Bone Steak</b> <b>500 gram</b> <b>32.50</b>	
<b>Centennial Mixed Grill</b> diverse soorten vlees met maïskolf <i>Different kinds of meat with a corn on the cob</i> <b>Voor 2 personen / For 2 persons</b> <b>49.50</b> <b>Voor 1 persoon / For 1 person</b> <b>27.50</b>	
<b>Surf &amp; Turf</b> <b>39.50</b> ossenhaas (200 gram) + langoeststaart (150 gram) <i>Filet mignon (200 gram) lobster tail (150 gram)</i>	
<b>Brochetto mixto</b> <b>24.00</b> gegrilde runderspies met paprika, ui en maïskolf <i>Beef skewer with bell pepper, onion and corn</i>	
<b>Steak tartaar</b> <b>20.00</b> met krokant ei en truffelmayonaise, 160 gram <i>Steak tartare with crunchy egg and truffle mayonnaise, 160 gram</i>	
<b>Ossenhaassaté</b> <b>20.00</b> <i>Filled of beef skewer with peanut sauce</i>	
<b>Gegrilde spareribs Centennial</b> <b>19.50</b> <i>Grilled spareribs</i>	
<b>Kip saté</b> <b>16.50</b> <i>Grilled chicken thigh with peanut sauce</i>	
<b>Gegrilde kipfilet met teriyaki saus</b> <b>16.00</b> <i>Grilled chicken breast with teriyaki sauce</i>	
<b>Centennial burger</b> <b>15.00</b> <b>Black Angus of Kip</b> <i>Choice of Black Angus or Chicken</i> extra's: kaas, bacon ei elk 0.50 <i>Additional: cheese, bacon, egg</i> each 0.50	

## VIS – FISH

Van de originele Mibrassa Houtskoolgrill  
*From the original Mibrassa charcoal grill*

<b>Zeetong, 500 gram, in boter gebakken</b> <b>33.50</b> <i>Deliciously butterfried doversole, 500 gram</i>	
<b>Langoeststaart, 150 gram</b> <b>28.50</b> "De Rolls-Royce onder de kreeften" <i>Lobster tail, 150 gram</i>	
<b>Verse tonijnsteak, 200 gram</b> <b>27.00</b> <i>Fresh tuna steak, 200 gram</i>	
<b>Gegrilde gamba's</b> <b>20.00</b> <i>Grilled prawns</i>	
<b>Verse zalmfilet, 200 gram</b> <b>20.00</b> <i>Fresh chunk of salmon, 200 gram</i>	

## SAUZEN – SAUCES

<b>Koud / Cold</b> <b>1.50</b> Keuze uit: Chimmichurri, Knoflook, Kerrie, Cocktail, Truffelmayonaise, Kruidenboter <i>Choice of: Chimichurri, Garlic, Curry, Cocktail, Truffle Mayonnaise, Garlic</i>	
<b>Warm</b> <b>2.50</b> Keuze uit: Peper, Champignon, Saté, Roquefort. <i>Choice of: Pepper, Mushroom, Peanut, Roquefort</i>	

## KINDER MENU – CHILDRENS MENU

<b>Junior menu Black Angus</b> <b>12.00</b>	
<b>Junior menu spareribs</b> <b>9.00</b>	
<b>Junior menu kroket (croquet)</b> <b>7.00</b>	
<b>Junior menu kipnuggets (chicken nuggets)</b> <b>7.00</b>	
<b>Junior menu frikandel (minced-meat)</b> <b>7.00</b>	

## SIDES

<b>Rorbak groenten</b> <b>5.50</b> <i>Stir fried vegetables</i>	
<b>Gepofte aardappel</b> <b>3.50</b> met crème fraîche of knoflooksaus <i>Baked potato with crème fraîche or garlic</i>	
<b>Gebakken champignons</b> <b>3.50</b> <i>Fried mushrooms</i>	
<b>Gegrilde maïskolf</b> <b>3.50</b> <i>Grilled corn on the cob</i>	
<b>Hollandse frites met mayonaise</b> <b>3.50</b> <i>Homemade Dutch fries with mayonnaise</i>	
<b>Mandje stokbrood</b> <b>2.75</b> <i>Breadbasket with garlic mayonnaise and herbs butter</i>	



grandcafé.centennial

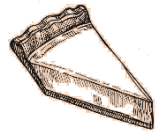


restaurant\_centennial



+31297388144





## DESSERTS



**Centennial coupe small** 5.00  
2 bollen ijs (vanille, yoghurt, chocolade, gezouten Caramel, mango (sorbet), aardbei (sorbet) – met slagroom  
2 scoops of ice cream (vanilla, yoghurt, chocolate, Salted caramel, mango, strawberry) – with whipped cream

**Cheesecake** 6.50

**Chocolade mousse** 6.50  
Chocolate mousse

**Dame Blanche** 6.50  
Vanille ijs met warme chocoladesaus  
Dame blanche, vanilla ice-cream with warm Chocolate sauce

**Centennial coupe** 7.00  
3 bollen ijs (vanille, yoghurt, chocolade, gezouten Caramel, mango (sorbet), aardbei (sorbet) – met slagroom  
3 scoops of ice cream (vanilla, yoghurt, chocolate, Salted caramel, mango, strawberry) – with whipped cream

**Bananen split** 7.00  
Vanille ijs en banaan met warme chocolade saus  
Banana split, vanilla ice cream with banana and Warm chocolate sauce

**Crème brûlée** 7.00

**Tiramisu** 7.50

**Klaasplateau selectie van 5 kazen** 13.50  
Cheese platter with 5 carious cheeses  
Brie, Manchego, Reypenaer, Roquefort, Munster  
**Tip!**  
Ook heerlijk met een glas rode port.  
Also delicious with a glass of red port

## KOFFIE MET EEN TIC – COFFEE WITH A TIC

**Irish coffee** – Jameson Whiskey 7.50  
**French coffee** – Grand Marnier 7.50  
**Italian coffee** – Amaretto Disaronno 7.50  
**Mexican coffee** – Kahlúa 7.50  
**Spanish coffee** – Tia Maria 7.50  
**Scottish coffee** – Drambuie 7.50  
**Coffee "Centennial"** – Licor 43 7.50



# Wijnkaart

## HUISWIJNEN WIT

Prijs per fles / Price per bottle 21.00  
Prijs per glas / Price per glass 4.25

**Round House Sauvignon Blanc**  
Vrij brede, schone wijn. Tropisch fruit, met sappige afdrank. - Zuid-Afrika

**Mazal Des Garrigues Chardonnay**  
Lichtgeel van kleur. Fijne geur met Citrus en accenten van banaan. Zacht, aangename smaak, redelijk ver, vol met veel fruit als perzik en limoen. - Frankrijk

**Principato Pinot Grigio**  
Frisse, fruitige geur. Droge smaak met veel sap, elegant En een tikje notig na. - Italië

**Niersteiner**  
Bloemig in de geur, met een frisse, zoete, fruitige smaak. - Duitsland

## HUISWIJNEN ROSÉ

**Bardolino Chiretto Classico** 21.00  
per glas / per glass 4.25

Heldere, roze kleur. Zachte zoete inzet, sappige rood fruit, dorstlessend, levendig met een milde afdrank - Italië

**Chateau Paquette Grenache Syrah** 27.50  
per glas / per glass 5.75

Geur van perzik, abrikoos en witte bloemen. Zachte elegante smaak, fris met milde zuren. - Frankrijk

## HUISWIJNEN ROOD

Prijs per fles / Price per bottle 21.00  
Prijs per glas / Price per glass 4.25

**Merlot Principato**  
Warme rode kleur. In de geur en smaak sappig. rood fruit. - Italië

**Los Condos 'Tempranillo Oak Aged'**  
Robijnrode kleur. Kersen en bessen in de geur; lichte hout lagering. Sappige en romige structuur. - Spanje

## WITTE WIJNEN

Prijs per fles / Price per bottle

**Grauer Burgunder Trocken** 27.50

Heldere intense kleur. Levendige en rijpe geur en notige smaak - Zwitserland

**Muga la Rioja Viura** 28.50

Goudgeel van kleur. Volle wijn met rijke structuur. - Spanje

**Sancerre Pierre Cherrier en Fils Sauvignon Blanc** 29.50

Strak droge wijn met frisse zuren, mineralig en kruidige tonen. - Frankrijk

**Chablis Hamelin Chardonnay** 31.50

Goudgroen van kleur. Frisdroge met een minerale, complexe smaak. - Frankrijk

**Rias Baixas Albarino** 31.50

Krachtig aroma van groene appel, Citrus en tropisch fruit. - Spanje

**Castelli di Jesi Verdicchio** 32.50

Geur van bloemen, fruit en vanille en afdrank bitter van amandel. - Italië

**Langhe Chardonnay** 32.50

Gele kleur, verrassend mooie smaak, vol en rijk in de mond. - Italië

**Sancerre Grande Cuvee** 42.50

Volle rijke sauvignon Blanc met intense smaak, zuiver en fris. - Frankrijk

**Saint-Aubin Chardonnay** 47.50

In de aanzet heerlijk rijp en rond, gezond fruit en In de afdrank aroma's van getoast hout, vanille en noten - Frankrijk



## RODE WIJNEN

**Rosso Piceno Carminucci Montepulciano** 22.50

Heldere, intense kleur. Rijpe geur en notige smaak. Geur van mild fruit en kersen. Fruitig en elegant in smaak - Italië

**Crucero Cabernet Sauvignon** 23.00

Donkerrood, donker fruit in geur. Sappig met stevige tannines. - Chili

**Lorca Fantasia Malbec** 25.00

Diep robijn rood met in de geur rood, rijp fruit, zwarte bes en kruidige tonen van eikenhout - Argentinië

**Montej Rosso Barbera** 25.00

Gezond rood fruit in geur. Frisse en zuivere inzet en iets eiken in de smaak. - Italië

**Dolcetto d'Alba "Vigneto San Rocco"** 27.50

Aangenaam fris en fruitig van geur, vol en licht bitter in smaak. Rijke structuur. - Italië

**Ribero Del Duero "La Planta" Tinto Fino** 28.50

Robijnrood, rood fruit en lichtgekruid, volle smaak met kaneel in de afdrank. - Spanje

**Shotfire Barossa Shiraz** 29.50

Dieprood, duidelijke tonen van rijpe bessen, peper, vanille en gekarameliseerde vijgen en kruiden - Australië

**Fabre Montmayo Merlot Reservaldo** 29.50

Donkerrood, bessig, fruitig en licht droppig van geur - Argentinië

**Minervois "Montesclat"** 31.50

Volle donkerrode kleur, pikante geur en een intense smaak. - Frankrijk

**Rioja Vallobera "Crianza" Tempranillo** 32.50

Dieprood rijp, romige, sappige en lichtkruidige wijn. - Spanje

**Montsant Cabrida Garnacha** 34.50

Verleidelijk aroma's van fruit, rozen en toast - Spanje

**Seghesio Zinfandel Sonoma County 2012** 47.50

Dieprood, aroma's van zwart fruit en licht eiken in de afdrank. - Californië

**Barollo Massolino** 48.50

Donker- en bruinrood met rijke geur van kruiden en rood fruit. Krachtig maar zacht in de mond Droog met een lange afdrank. - Italië

**Muga Reserva** 67.50

Heldere robijn-rode wijn met een fleurige maar fruitige Smaak, met tinten van vers gemaaid hooi - Spanje



grandcafé.centennial



restaurant\_centennial



+31297388144

