



# Centennial 3 course menu à la carte



€ 33,50

## 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

### TOURNEDOS 180 GRAM

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

### RIBEYE PREMIUM 250 GRAM

From Galicia

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 € 5,-

### BROCHETTE MIXTO

Grilled beef skewer, with onions 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



# Centennial 3 gangen menu à la carte



€ 33,50

## VOORGERECHTEN

### GEROOKTE ZALM

Op een knapperig 'koekje' met salade en citroen

### GAMBA'S AJILLO

Gamba's met knoflook op Spaanse wijze bereid

### HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL

Hollandse garnalen met cocktailsaus

### UIJENSOEP

Gegratineerd naar Frans recept

### RUNDERCARPACCIO

Op een knapperig 'koekje' met truffelmayonaise

### STEAK TARTAAR 80 GRAM

Met krokant ei en truffelmayonaise

### GEROOKTE PALING VAN DIRK EVELEENS

Op toast met salade en citroen

### MELOEN MET PROSCIUTTO DI PARMA

Galiameloen met Spaanse ham

### SASHIMI

Van tonijn, zalm en Hollandse garnalen

### KRABSOEP

Wereldberoemd in Aalsmeer

## HOOFDGERECHTEN

### TOURNEDOS 180 GRAM

Voor 250 gram betaalt u € 5,- extra

### BLACK ANGUS STEAK 200 GRAM

Voor 300 gram betaalt u € 5,- extra

### RIBEYE PREMIUM 250 GRAM

Uit Galicië

Voor dit gerecht betaalt u € 4,- extra

### GEGRILDE KIPFILET

250 gram

### OSSENHAASSATÉ

Gemarineerd, met satésaus en kroepoek

### STEAK TARTAAR 160 GRAM

Met krokant ei en truffelmayonaise

### BROCHETTE MIXTO

Gegrilde runderspies met paprika en ui

### GEGRILDE ZALMFILET

200 gram

### GEGRILDE GAMBA'S

Heerlijk van de houtskoolgrill

### VERSE TONIJNSTEAK 180 GRAM

Voor dit gerecht betaalt u € 4,- extra

### SPARERIBS CENTENNIAL

Volgens geheim recept

DEZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET SALADE EN FRITES.

## KEUZE UIT DESSERTS OF KOFFIE

Speciale koffie + 2,50 toeslag