

# Lunch

## GESERVEERD TUSSEN 12:00 EN 16:00 UUR

### BROODJES

*Al onze broodjes worden geserveerd met sla, tomaat en komkommer. Keuze uit meergranen of wit.*

### MET ENKEL BELEG

Ham 5.50  
Kaas (jong of oud)  
Salami  
Ossenworst  
Leverworst

### SOEPEN

Krabsoep 8.50  
Tomatensoep 6.50  
Uiensoep 6.50

### LUXE BROODJES

Carpaccio 8.95  
*met truffelmayo en pijnboompitten*

Gerookte zalm 8.95  
*Met ricottacreme en ui*

Gerookte Paling 8.95

Hollandse Garnalen 8.95  
*Met ui en cocktailsaus*

Geitenkaas 8.95  
*Met honingdressing*

Gezond 7.50  
*Met ham, kaas en ei*

Brie gezond 7.50

Prosciutto 7.50

### WARME BROODJES

12 uurtje 12.00  
*3 sneetjes brood waarvan één belegd met ham en gebakken ei, één met kaas en één met kroket.*

Club Sandwich 11.00  
*Met mayonaise, sla, tomaat, komkommer, kipfilet, gebakken ei en spek.*

Uitsmijter naturel 9.00  
*Extra's: Ham, kaas, bacon, salami, kipfilet, rosbeef.*

Omelet 9.00  
*Extra's: Ham, kaas, bacon, salami, kipfilet, rosbeef  
Groente: ui, champignon, paprika*

2 Centennial Kroketten met garnituur 7.50

Grote "Chef-Tony" Tosti 6.00  
*Ham, kaas, salami en pesto*



# Lunch



## 2 GANGEN ZAKEN LUNCH MENU **27.50**

### STARTERS

Gerookte Paling <i>Op toast</i>	14.00
Hollandse Garnalen Cocktail <i>Met cocktailsaus</i>	13.50
Rundercarpaccio <i>Op knapperig "koekje" met truffelmayonaise</i>	13.00
Gerookte Zalm <i>Op een knapperig "koekje" met salade &amp; citroen</i>	12.00
Steak Tartaar 80 gram <i>Met krokant ei &amp; truffelmayonaise</i>	12.00

### HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas 150 gram <i>Van de originele Mibrassa Houtskoolgrill</i>	22.00
Gambas à la Plancha <i>Gegrilde garnalen</i>	20.00
Verse Zalmfilet 200 gram	20.00
Steak Tartaar 160 gram <i>Met krokant ei &amp; truffelmayonaise</i>	20.00

### BIJPASSENDE WIJNEN

Weisser Burgunder Trocken <i>Heerlijk met vis, schaal- en schelpdieren, vlees (niet gerookt), asperges en salades.</i>
Pinot Bianco "Berg" <i>Heerlijk als aperitief, bij niet gerookte visgerechten, schaal- en schelpdieren, salades, antipasta, asperges, pasta's en witflorakazen.</i>

### PER GLAS **6.00**



Schlosskellerei Gobelsburg <i>Als aperitief, bij salades, zoetwatervis, lichte visbereidingen zoals cevisch, schaal en schelpdieren, wit vlees en gevogelte.</i>
Barbera D'Alba Bussia <i>Heerlijk met alle rode vleesgerechten, kalfsvlees, lamsvlees, wild, eend, stoofgerechten, risotto's en blauwaderkazen</i>

### SALADES

Gegrilde Ossenhaaspuntjes salade <i>Salade met gegrilde ossenhaaspuntjes en oosterse dressing</i>	15.50
Kreeft Fantasy salade <i>Frisse salade met kreeft, tomaat, avocado en komkommer</i>	15.50
Caesar salade <i>Romeinse salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing</i>	13.50
Roquefort salade <i>Salade met roquefort, ananas, walnoot, tomaat en dressing</i>	12.50
Centennial salade <i>Met sla, tomaat, komkommer, gekookt ei, rode ui, olijven &amp; feta</i>	11.50

### BURGERS

Black- Angus Burger <i>Extra's: kaas, bacon of ei elk 0.50 (* geserveerd zonder salade en frites)</i>	10.00
Kipburger <i>Extra's: kaas, bacon of ei elk 0.50 (* geserveerd zonder salade en frites)</i>	10.00

### SIDES

Frites <i>Hollandse frites met mayonaise</i>	3.50
Mandje Stokbrood <i>Met aioli en kruidenboter</i>	2.50
Kleine Salade	2.50

