



BESTEL DRANKJES VIA ONZE TAFEL QR-CODE
ORDER DRINKS WITH OUR TABLE QR-CODE

Menukaart



VOORGERECHTEN – STARTERS

Sashimi van tonijn, zalm en Hollandse garnalen <i>Of tuna, salamon and Dutch shrimps</i> Tip! + glas saké / + glass saké	18.00 (25.00)
Combinatie vis plateau van gerookte zalm, paling, gamba en <i>Combination platter of smoked salmon, smoked eel, prawn and Dutch Shrimps</i>	17.00
Gerookte zalm op een knapperig "koekje" met salade en citroen <i>Smoked salmon served on a homemade thin cracker with salad and lemon</i>	16.00
Hollandse garnalencocktail met cocktailsaus <i>Dutch shrimps covered with cocktail sauce</i>	16.00
Rundercarpaccio op een knapperig "koekje" met truffelmayo <i>Carpaccio of beef served on a homemade thin cracker with creamy truffle mayonnaise</i>	15.50
Gerookte paling op toast <i>Smoked eel served on toasted bread</i>	15.00
Plateau Spaanse Ham Drie soorten Spaanse ham, olijven en garnituur <i>Spanish Ham Platter with 3 types of Spanish Ham, olives and garnish</i>	15.00
Steak Tartaar met krokant ei en truffelmayonaise, 90 gram <i>Steak tartare with a crunchy egg and truffle Mayonnaise, 90 gram</i>	14.50
Gamba's ajillo met knoflook <i>Prawns baked with garlic</i>	14.00



SOEPEN – SOUPS

Krabsoep <i>Crab soup</i>	10.00
Uiensoep gegratineerd naar Frans recept <i>Gratin based onion soup according to French recipe</i>	7.50
Tomatensoep <i>Tomato soup</i>	7.50



SALADES – SALADS

Gegrilde Gamba's salade Baby spinazie salade met gegrilde Gamba's met Truffeldressing, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en zongedroogde tomaten <i>Baby spinach salad with grilled prawns with truffle dressing, pine nuts, parmesan cheese and sun-dried tomatoes</i>	19.00
Gegrilde Ossenhaaspuntjes salade Salade met gegrilde Ossenhaaspuntjes en Oosterse Dressing <i>Salad with grilled tenderloin and oriental dressing</i>	18.00
Geitenkaassalade met honingdressing <i>Salad with oven grilled goat cheese, with honeydressing</i>	16.00
Caesar salade Romeinse salade met gegrilde kip, Parmezaanse kaas, croutons en Caesar dressing <i>Roman salad with grilled chicken, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing</i>	16.00
Centennial huis salade naturel Met sla, tomaat, komkommer, gekookt ei, rode ui, olijven en feta <i>Centennial home salad natural with lettuce, tomato, cucumber, boiled egg, red onion, olives and feta</i>	11.00



VEGETARISCH – VEGETARIAN DISH

Gevulde Portobello 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>	16.00
Warme penne pasta met verse groente in tomatensaus met geitenkaas. <i>Warm penne pasta with fresh vegetables and soft goat cheese in tomato sauce</i>	15.50

SPECIALITEITEN – SPECIALTIES

Zeebaarsfilet (Seabass filet)

Met knoflookboter en citroen
With garlicbutter and lemon

25.00

Van de originele Mibrassa Houtskoolgrill
From the original Mibrassa charcoal grill

VIS – FISH



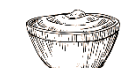
VLEES – MEAT



Black Angus steak <i>USA-Certified</i>	200 gram 25.50 300 gram 31.00
Tournedos <i>Ladysteak</i> <i>From Argentina Fabuloso</i>	180 gram 26.00 250 gram 32.00
Ribeye Premium Quality <i>From Argentina</i>	250 gram 29.50 350 gram 35.00
Centennial Mixed Grill diverse soorten vlees met maïskolf <i>Different kinds of meat with a corn on the cob</i> Voor 2 personen / For 2 persons Voor 1 persoon / For 1 person	55.00 29.50
Brochetto mixto gegrilde runderspies met paprika, ui en maïskolf <i>Beef skewer with bell pepper, onion and corn</i>	27.00
Steak tartaar met krokant ei en truffelmayonaise, 180 gram <i>Steak tartare with crunchy egg and truffle mayonnaise, 180 gram</i>	23.00
Ossenhaassaté <i>Filled of beef skewer with peanut sauce</i>	22.00
Gegrilde spareribs Centennial <i>Grilled spareribs</i>	21.50
Kippendij saté <i>Grilled chicken thigh with peanut sauce</i>	17.50
Gegrilde kipfilet met teriyaki saus <i>Grilled chicken breast with teriyaki sauce</i>	17.00
Centennial burger Black Angus of Kip Choice of Black Angus or Chicken extra's: kaas, bacon ei <i>Additional: cheese, bacon, egg</i>	16.00 elk 0.50 each 0.50

Verse tonijnsteak, 200 gram <i>Fresh tuna steak, 200 gram</i>	32.00
Zeetong in boter gebakken 350 gram <i>Deliciously butterfried doversole</i>	29.00
Gegrilde zalmfilet, 200 gram <i>Fresh chunk of salmon, 200 gram</i>	24.00
Gegrilde gamba's <i>Grilled prawns</i>	23.00

SAUZEN – SAUCES



Koud / Cold Keuze uit: Chimmichurri, Knoflook, Cocktail, Truffelmayo <i>Choice of: Chimichurri, Garlic, Cocktail, Truffelmayonaise</i>	2.00
Warm Keuze uit: Peper, Champignon, Saté, Roquefort <i>Choice of: Pepper, Mushroom, Peanut, Roquefort</i>	3.00

KINDER MENU – CHILDRENS MENU



Junior menu Black Angus	13.50
Junior menu spareribs	11.00
Junior menu kroket (croquet)	8.00
Junior menu kipnuggets (chicken nuggets)	8.00
Junior menu frikandel (minced-meat)	8.00

SIDES



Roerbak groenten <i>Stir fried vegetables</i>	6.00
Gebakken Ui <i>Baked onions</i>	4.00
Gebakken champignons <i>Fried mushrooms</i>	4.00
Gegrilde maïskolf <i>Grilled corn on the cob</i>	4.00
Gepofte aardappel met crème fraîche of knoflooksaus <i>Baked potato with crème fraîche or garlic</i>	4.00
Hollandse frites met mayonaise <i>Homemade Dutch fries with mayonnaise</i>	4.00
Mandje stokbrood <i>Breadbasket with garlic mayonnaise and herbs butter</i>	3.50



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



grandcafé.centennial



restaurant_centennial

Discover Aalsmeer in your own way!

www.aalsmeerrondvaart.nl



Centennial