

## BRASSERIE CÉ

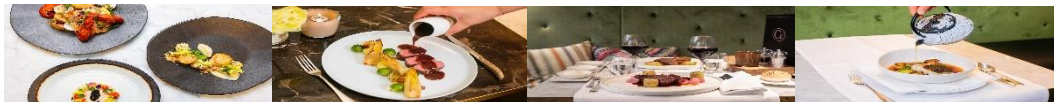
GENIETEN IN DE BOSSCHE HUISKAMER

Internationaal genieten met regionale kwinkslagen,  
dat is waarvoor wij staan in Brasserie Cé.  
Ingrediënten van de beste leveranciers uit de regio,  
bereid met liefde voor het seizoen en aandacht voor de herkomst.

Wij maken het u graag naar de zin, van 'guilty pleasure' tot aan  
het rekening houden met uw dieetwensen. Deel uw wensen qua smaak en tempo  
en onze medewerkers zullen ervoor zorgen op bourgondische wijze.  
Immers, u zit in de 'huiskamer' van 's-Hertogenbosch.

Welkom in onze brasserie...!

Namens ons keukenteam,  
Chefkok Vincent Overdijk



IN HOTEL CENTRAL

## WEEKMENU À € 39,50

Maak uw keuze uit onderstaande gerechten.  
Heeft u een speciaal dieet of een allergie, laat het ons gerust weten.

### VOORGERECHTEN

- Rundercarpaccio   
Pesto - Parmezaanse kaas - Rucola - Pijnboompitten
- Tartaar van zwaardvis   
Zoetzure groenten - Citrus
- Tartaar van tomaat   
Zoetzure groenten

### TUSSENGERECHT

- Tom kha kai   
Bosui - Chinese kool - meerprijs € 5,00

### HOOFDGERECHTEN

- Kalfswang   
Aardappel mousseline - Seizoen groenten - Jus de Veau
- Dorade   
Freekah - Seizoen groenten - Beurre Blanc
- Parelgorst   
Seizoen groenten - Pompoen crème

### DESSERTS

- Vanille panna cotta   
Rood fruit - Crumble
- Coupe Cé   
Selectie van ambachtelijke ijssoorten
- Kaas   
Assortiment van de beste geaffineerde kazen - meerprijs € 7,50

vegetarische gerechten - bevat gluten - bevat lactose - bevat vis -  
 bevat ei - bevat noten - bevat schaal- en schelpdieren - bevat soja -  
 bevat mosterd - bevat sesamzaad



IN HOTEL CENTRAL