

WAT FIJN DAT U ER BENT!

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,
bourgondisch genieten



DINERKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Pata Negra 50 Gr. – 15.00

Kokosbitterbal *Tip!* 
Mangogel – Bosui – 2.50 per stuk



Broodplank 

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie – 7.50



Pani puri

Gerookte paling – Aardappelsalade – Crème van mierikswortel – 3.50 per stuk



Begin het diner feestelijk met een heerlijk glas bubbels

Wijnsuggestie: Clos Amador Brut Reserva Cava, Spanje – 7.50

3-GANGEN KEUZE MENU 47.00

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van onderstaande gerechten.

Voor sommige voorgerechten, hoofdgerechten en desserts geldt een supplement.

Heeft u een speciaal dieet of een allergie? Laat het ons gerust weten.

VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja – 17.00

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Salade van de zee *Favoriet!*

Tonijn – Gerookte zalm – Gerookte paling – Rivierkreeft – 23.00 (menu supplement 8.00)

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Steak tartaar van MRIJ-rund

Crostini – Kruidensla – Amsterdamse zuren – 17.00

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00




Klassieke rundercarpaccio

Mizuna – Parmezaan – Truffelcrème – 16.00

Wijnsuggestie: L'Avenir Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika – 6.00



Marokkaanse couscous 

Texturen van bospeen – Macadamianoten – Crème van ras el hanout – 15.00

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.50



Seizoenssoep

Geserveerd met garnituren afgestemd op het seizoen – 11.00



IN HOTEL CENTRAL

DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

Entrecôte van rund 200 Gr. *For the meat lovers!*

Seizoensgroenten – Pommes Anna – Chimichurri – 34.00 (menu supplement 8.00)

Wijnsuggestie: Príncipe de Viana Tempranillo Crianza, Spanje – 6.75



Gebakken Hollandse polderhoenderfilet

Witte asperge van Ter Stege – Sjalottencrème – Saus van morilles – 27.00

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



Gebakken noordzeetong *Aan tafel gefileerd!*

Aardappelmousseline – Ziltige groenten – 49.00 (menu supplement 25.00)

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Gebakken roodbaarsfilet

Rivierkreeft – Ziltige groenten – Hollandaisesaus met lavas – 28.00

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Witte asperge van aspergebedrijf Ter Stege 

Doperwtencrème – Gnocchi – Hollandaisesaus met daslook – 27.00

Wijnsuggestie: L'Avenir Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika – 6.00



Flame-grilled burger van MRIJ-rund 200 Gr. *For the meat lovers!*

Briochebol – Tomaat – Bacon – Little gem – Rode-uiencompote – Boerenfrites – 26.00

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



Redefine burger Cé *Tip!* 

Briochebol – Avocado – Rode-uiencompote – Boerenfrites – 26.00

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.50



BIJGERECHTEN

Boerenfrites 

Dragonzout – Mayonaise – 6.00



Zoete aardappelfrites 

Truffelmayonaise – 7.00



Seizoensgroenten  – 7.00

Frisse salade  – 7.00



DINERKAART

DESSERTS

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume

5 soorten van de kaaswagen – Bijpassend garnituur – 16.00 (menu supplement 7.00)

Wijnsuggestie: Ratafia Champenois Pour Fromagerie Guillaume, Frankrijk – 8.00



Brabantse aardbeien

Watermeloen – Basilicum – Amandel – 12.00

Wijnsuggestie: Pedro Ximénez, Spanje – 6.50



Tiramisu *Klassieker!*

Biscuit – Cacao – Amaretto – 10.00

Wijnsuggestie: The Royal Tokaji Late Harvest, Hongarije – 7.00



Warme apfelstrudel volgens authentiek recept

Vanille-ijs – Vanillesaus – Slagroom – 8.00

Wijnsuggestie: Graham's 10 years old Tawny, Portugal – 7.50



Friandises

Keuze aan tafel – 4.00 per stuk



KOFFIEKLASSIEKERS & SPECIALITEITEN

Cappuccino – 4.10

Latte macchiato – 4.40

Flat white – 4.40

Koffie verkeerd – 4.10

Lungo – 3.60

Espresso – 3.60

Dubbele espresso – 5.60

Espresso macchiato – 3.70

Bazar tea – 3.60

Verse muntthee – 4.60

Verse gemberthee – 4.60

Irish coffee – 8.75

Italian coffee – 8.75

French coffee – 8.75

Spanish coffee – 8.75



IN HOTEL CENTRAL