

LUNCH

BURGERS

Flame-grilled burger van MRIJ-rund 200 Gr.

Briochebol – Tomaat – Bacon – Little gem – Rode-uiencompote – Gemengde salade – Boerenfrites – 24



Redefine burger Cé

Briochebol – Avocado – Rode-uiencompote – Gemengde salade – Boerenfrites – 24



BRASSERIE CÉ SPECIALS

Geserveerd op een pinsa gemaakt van luchtig zuurdesemdeeg: krokant van buiten, zacht van binnen.

Gerookte zalm

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Wasabimayonaise – 19



Tonijnsalade

Cornichon – Amsterdamse ui – Rode-uiencompote – 16



Krokante kip

Avocado – Spitskool – Kimchimayonaise – 18



Pulled pork

Koolsla – Mais – Barbecuesaus – 17



Carpaccio

Ossenhaas – Parmezaanse kaas – Pijnboompitten – Truffelmayonaise – 18



Oude kaas

Eiersalade – Rode-uiencompote – Truffelmayonaise – 15



12-UURTJES

Keuze uit wit of meergranen vloerbrood.

Vis

Soep van de dag – Garnalenkroket – Tonijnsalade – 19



Vlees

Soep van de dag – Rundvleeskroket – Carpaccio – 18



Vegetarisch

Soep van de dag – Kroket van Cas & Kas – Oude kaas – 17



KROKETTEN

Keuze uit wit of meergranen vloerbrood.

Hollandse garnalenkroketten van Patisserie Holtkamp

2 stuks – Gefrituurde peterselie – Cocktailsaus – 18



Rundvleeskroketten van Patisserie Holtkamp

2 stuks – Mosterd – 15



Kroketten van Cas & Kas

2 stuks – Mosterd – 15



IN HOTEL CENTRAL

LUNCH

SALADES

** Unieke melange, exclusief samengesteld door de chef.*

Caesar salad

Little gem – Krokante kip – Ansjovis – Parmezaanse kaas – Croutons – Ei – Caesar dressing – 20



Salade van de zee*

Verse tonijn – Gerookte zalm – Gerookte paling – Rivierkreeft – Kruidenvinaigrette – 26



Salade carpaccio*

Ossenhaas – Zongedroogde tomaten – Parmezaanse kaas – Pijnboompitten – Truffelmayonaise – 19



Burrata salad*

Gegrilde artisjok – Gemarineerde tomaten – Basilicum – 18



EIERGERECHTEN

Keuze uit wit of meergranen vloerbrood.

Uitsmijter ham en/of kaas – 14



Uitsmijter spek en kaas – 14



Uitsmijter carpaccio – Ossenhaas – Parmezaanse kaas – Pijnboompitten – Truffelmayonaise – 19



Omelet ham en kaas – 15



Boerenomelet – Gemengde groenten – 15



FLAMMKUCHEN

Klassiek

Crème fraîche – Spek – Rode ui – Parmezaanse kaas – 15



Parmaham

Crème fraîche – Gegrilde artisjok – Zwarte olijven – Parmezaanse kaas – Chimichurri – 17



Mediterraan

Crème fraîche – Gegrilde artisjok – Zwarte olijven – Parmezaanse kaas – Chimichurri – 14



PANINI'S

Ham – Kaas – 12



Mozzarella – Pesto – Tomaat – 13



SOEPEN

Seizoensoep

Geserveerd met bijpassende garnituren – 11

Pomodori tomatensoep

Geserveerd met brood – Croutons – 9



IN HOTEL CENTRAL