



Only
good
food



Jubileum 4-gangenmenu

Welkom in Brasserie Cé, waar we het leven vieren zoals we dat al sinds 1905 doen: met smaak, warmte en oprechte aandacht. Ter ere van 120 jaar Hotel Central serveren we een speciaal jubileummenu dat je meeneemt op een culinaire reis door de tijd.

Een feestelijk menu van 60 euro per persoon, met aandacht en smaak samengesteld door onze chef. Alles bereid met onder andere producten uit de regio en geserveerd in de sfeer die je van ons gewend bent.

Neem gerust een kijkje bij de tijdlijn in de gang en blader tijdens het diner door het jubileummagazine. Op 120 jaar gastvrijheid. Op het leven. Op jou.



**De avond start feestelijk met een glas bubbels van het huis.
Ook Cè Tafelwater is inbegrepen bij het menu.**

Amuse bereid door onze chef

Broodplank 🌿

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie

Tataki van tonijn

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.7

Gebakken barramundi

Gebakken paddenstoelen – Gnocchi – Schuim van parmezaan

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7

Kalfssukade

Geroosterde groene asperge – Aardappelmousseline – Pompoencrème – Vadouvan hollandaise

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.5

Pistache-cheesecake

Granny Smith – Amandel – Vanille

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes, Frankrijk – 6.5



Om mee te beginnen

Pata Negra

50 gram – 14

Kokosbitterbal ✓

Mangogel – Bosui – 2.5 per stuk

Broodplank ✓

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie – 7.5

Pani puri

Gerookte paling – Aardappelsalade – Mierikswortelcrème – 3.5 per stuk

Wijnsuggestie: Clos Amador Brut Reserva Cava, Spanje – 7.5

Begin je diner
feestelijk met
een glas bubbels

3-gangenmenu

Maak een keuze uit onderstaande voorgerechten, hoofdgerechten en desserts. Voor sommige voorgerechten, hoofdgerechten en desserts geldt een meerprijs. Speciaal dieet of allergie? Laat het ons weten. – 47



Voorgerechten

Tataki van tonijn

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja – 17

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.7

Zilte selectie van de zee

Tonijn – Gerookte zalm – Gerookte paling – Rivierkreeft – 23 (meerprijs 8)

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7

Gerookte eendenborst

Rode biet – Bulgur – Mierikswortelcrème – 16

Wijnsuggestie: Ellermann-Spiegel Spätburgunder Trocken, Duitsland – 7

Klassieke rundercarpaccio

Parmezaan – Rucola – Truffelcrème – 16

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 7

Bulgursalade ✓

Texturen van rode biet – Amandel – Mierikswortelcrème – 14

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7

Hoofdgerechten

Graangevoerde rumpsteak van Australisch rund 200 Gr.

Pompoen – Aardappelgratin – Vadouvanjus – 32 (meerprijs 6)

Wijnsuggestie: Príncipe de Viana Tempranillo Crianza, Spanje – 6.8

Kalfssukade

Geroosterde groene asperge – Aardappelmousseline – Pompoencrème – Vadouvan hollandaise – 27

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.5

Gebakken tarbotine 500 Gr.

Seizoensgroenten – Boerenfrites – 49 (meerprijs 20)

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7

Gebakken barramundi

Gebakken paddenstoelen – Gnocchi – Schuim van Parmezaan – 28

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7

Flame-grilled burger van Black Angus 200 Gr.

Briochebol – Pulled pork – Rode uiencompote – Barbecuesaus – Boerenfrites – 26

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.2

Redefine burger Cé ✓

Briochebol – Avocado – Rode uiencompote – Boerenfrites – 26

Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo, Italië – 6.5

Gnocchi ✓

Gebakken paddenstoelen – Schuim van parmezaan – Truffelsaus – 23

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 7



Kerst
bij Cé?

Vraag het gerust,
we vertellen je er
graag meer over.

Bijgerechten

Boerenfrites ✓

Dragonzout – Mayonaise – 6

Zoete aardappelfrites ✓

Truffelmayonaise – 6.5

Gemengde salade ✓ – 6

Desserts

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume

5 soorten van de kaaswagen – Bijpassend garnituur – 17 (meerprijs 7)

Wijnsuggestie: Ratafia Champenois Pour Fromagerie Guillaume, Frankrijk – 12

Pistache-cheesecake

Granny Smith – Amandel – Vanille – 12

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes, Frankrijk – 6.5

Stoofpeer

Gekaramelliseerde bladerdeeg – Meringue – Vanille – 11

Wijnsuggestie: Graham's 10 years old Tawny, Portugal – 7.5

Warme appelstrudel volgens authentiek recept

Vanille-ijs - Vanillesaus – Slagroom – 10

Wijnsuggestie: Graham's 10 years old Tawny, Portugal – 7.5

Bossche kus van Jan de Groot

Chocoladebonbon – Hazelnoot – Brandewijn – 3 per stuk

Liever kaas
dan zoet?

Kies vijf kazen van
Fromagerie Guillaume,
gesneden aan tafel.





Speciaal dieet of allergie? Laat het ons weten.

CHECK ONZE SITE



GOLDEN TULIP 

HOTEL CENTRAL

