

JENEVERMENU

- Parmaham met Meloen
 - Soepje van de Dag
 - Varkenshaasje op 'Hasseltse wijze' — *geflambeerd met Heidebitt & Jeneverbessen* • Krokette
 - Sabayon — *geparfumeerd met Bessenjenever*
- 36,00

GASTRONOMISCH VERRASSINGSMENU

- Soep • Tussengerecht • Sorbet • Hoofdschotel • Dessert
- 40,00

CULINAIR VERRASSINGSMENU

- Voorgerecht • Soep • Tussengerecht • Sorbet • Hoofdschotel • Dessert
- 45,00



ASPERGEMENU

- Soepje van Belgische Asperges
 - Asperges met gerookte Zalm • Mousseline
 - Sorbet
 - Kalfstournedos • Peperroomsaus • blanke Asperges • Krokette
 - Moeulleux met Vanillebourbon • Crème Anglaise
- 36,00

KREEFTENMENU

- Dagsoep
 - Halve Kreeft gegrild — *800gr*
 - Sorbet
 - Halve Kreeft — *800gr* • Crème D'Ysignie • Natuuraardappelen
 - Sabayon
- 55,00

+ *aangepast drankenpakket*

- Aperitief • Wijnen/Waters/Bier tijdens de maaltijd • Koffie
- per persoon 18,00



Discover
10 LOCATIONS
10 CONCEPTS
Play it here

THE CENTURY ●

Leopoldplein | Hasselt | T. 011 22 47 99 | www.thecentury.be

Vraag bij het afrekenen uw betalingsbewijs.



Keep it simple. Keep it honest. Keep it real.

— *Aspergeseizoen 2016* —

THE CENTURY ●
lente '16

SOEPEN

| | |
|-----------------------------|------|
| Onze eigen dagverse Soep | 4,70 |
| Tomatensoep | 4,70 |
| Soep van Belgische Asperges | 6,00 |

VOORGERECHTEN

| | | |
|---|-----------------|------------------|
| Oesters natuur | 6 stuks — 12,00 | 12 stuks — 22,00 |
| Oesters gegratineerd | 6 stuks — 14,00 | 12 stuks — 24,00 |
| Carpaccio van Runds "Sud & Sol" • Parmezaanschilfers | | 15,50 |
| Carpaccio van Geelvintonijn • Kruidensalade | | 16,50 |
| Vitello Tonato — <i>flinterdunne Kalfslapjes</i> • Tapenade van Tonijn & Ansjovis | | 16,50 |

TUSSENGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Asperges op Vlaamse Wijze • Mimosa van Ei en geklaarde Boter | 15,20 |
| Risotto met Witte en Groene Asperges • Gepocheerd Ei • Mousseline | 17,20 |
| Asperges • Gerookte Zalm • Mousseline • Sprietjes Bieslook | 18,70 |

KREEFT

- halve kreeft enkel per 2 porties te bestellen.

| | 500gr | 800gr |
|---|-------|-------|
| Belle vue — <i>koud met Cocktailsaus en Salade</i> | 19,00 | 26,00 |
| Gegrild met Kruidenboter — <i>frisse Rucolasalade</i> | 19,00 | 26,00 |
| à l'Armoricaïne — <i>warm met Kreeftensaus, fijne Groentjes & Rijst</i> | 19,00 | 26,00 |
| Kreeft van de Dag — <i>warme Kreeft op wijze van de Chef</i> | 20,00 | 27,00 |
| Ganse Kreeft — <i>Bereidingswijze naar keuze</i> | 33,00 | 47,00 |

VISGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Asperges 2x Anders — <i>Vlaamse wijze / gerookte Zalm</i> • gekookte Charlotte Aardappelen | 19,50 |
| Gebakken Zalm • Blanke Asperges • Mousseline • gekookte Aardappelen | 23,00 |
| Kabeljauwhaasje • Asperges • Sausje met Avruga • geplette Aardappel | 24,00 |
| Kort gegrilde Tonijn • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti | 27,50 |
| Zeetong Meunière • frisse Salade* | 32,00 |

VLEESGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Wrap van Kip & Asperges • Cocktailsaus • jonge Bladspinazie | 18,50 |
| Gegrilde Hoevekip • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti | 19,50 |
| Varkenshaasje • Gesmolten Brie • gebrande Amandelschilfers • Asperges • Krielaardappelen | 23,00 |
| Gegrilde Paillard van Kalf • Limoen • Asperges • Kruidenboter • verse Spaghetti | 26,50 |
| Lamskroon • Rozemarijnsaus • witte Asperges • Pommes gratin | 26,50 |

| | |
|---|-------|
| Kalfstournedos* — 250gr | 20,00 |
| Schotse Entrecote* — 300gr | 22,00 |
| Filet pur van Belgisch wit-blauw* — 250gr | 26,00 |

* Deze gerechten zijn exclusief frieten, kroketten, rijst, pasta of aardappelen (indien niet vermeld)

+ *sauzen* *

| | |
|---|------|
| Champignon Natuur, Champignonroom, Peperroom, Bearnaise, Stroganoff, Provençaal | 2,00 |
|---|------|

+ *supplement* *

| | |
|---|------|
| Frieten, Kroketten, Rijst, Pasta, Aardappelen natuur, Krielaardappelen, Puree | 2,00 |
| Aardappelgratin | 3,00 |
| C-gras — <i>flinterdunne Frietjes</i> | 3,50 |

MENU'S z.o.z.