

# IN AFWACHTING OP DE COMPLETE MENUKAART

---

GRAND CAFÉ 'T CENTRUM

---

Grand Café

*'t Centrum*

## HEB JIJ EEN GLUTENALLERGIE?

Vraag dan naar onze glutenvrije kaart.



# GRAND CAFÉ

## OVERAL GENIETEN

Bij Grand Café 'T Centrum kun je alle gerechten en snacks in ons restaurant, op ons zwembadterras en in de snackhoek bestellen. Alleen onze chef's specials zijn exclusief verkrijgbaar in ons restaurant of op ons zwembadterras. Onze keuken is tot 21:00 uur geopend.



## BIJ GRAND CAFÉ 'T CENTRUM...

.....staat de tijd even stil, heb je even geen haast en is ontspannen vanzelfsprekend.



# 'T CENTRUM



## INHOUDSOPGAVE

### Lunchgerechten

*Pagina 3*

### Voorgerechten

*Pagina 9*

### Chef's specials

*Pagina 13*

### Hoofdgerechten

*Pagina 15*

### Nagerechten

*Pagina 19*

### Uit de frituur

*Pagina 21*

### Kleine eter

*Pagina 22*

### Greenkey

*Pagina 29*

### Evenementen kalender

*Pagina 30*

## LEGENDA

Vlees

Vis

Vega

Overig




Greenkey

# LUNCH

TOT 16:00 UUR

## BROODJE GEZOND

Een wit of dubbelbruin snee vloerdesem brood, belegd met kruidige roomkaas, ham, kaas, gekookt ei en romeinse sla


 *Helles oder dunkles Brot mit Kräuterfrischkäse, Kochschinken, Käse, Ei und Salat*

€ 8,00



## BROODJE CARPACCIO


Een wit of dubbelbruin snee vloerdesem brood, belegd met 50 gram carpaccio, geroosterde tuinbonen, rucola, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

 *Helles oder dunkles Brot mit Carpaccio, gerösteten dicken Bohnen, Rucola, Parmasan und Trüffelmayo*

€ 10,50

## BROODJE BOTERVIS


Een wit of dubbelbruin snee vloerdesem brood, belegd met 40 gram gerookte botervis carpaccio, geroosterde tuinbonen, extra vergine olijfolie, kappertjes, rode ui en rucola

 *Helles oder dunkles Brot mit Butterfisch Carpaccio, gerösteten dicken Bohnen, Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Rucola*

€ 11,00

## BROODJE ZALM

Een wit of dubbelbruin snee vloerdesem brood, belegd met gerookte zalmsnippers op kruidige roomkaas, rucola, rode ui en verse dille


 *Helles oder dunkles Brot mit Lachs auf Kräuterfrischkäse, Rucola, Zwiebeln in Dill*

€ 10,50



## SALADE KIP EN HET EI

Een knapperige salade met romeinse sla, gerookte kip, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje, afgetopt met warme kipschnitzel reepjes en honing mosterd dressing


 *Salat mit geräuchertem Hähnchen, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Ei, warmen Hähnchenschnitzel-Streifen und Honig-Senf-Dressing*

€ 16,50



## SALADE BOTERMALSE VIS


Een salade met romeinse sla, gerookte zalm, botervis, zongedroogde tomaatjes, avocado en caeser crumble

 *Salat mit geräuchertem Lachs, Butterfisch, getrockneten Tomaten, Avocado, Caeser Crumble*

€ 17,00

## SALADE ORZO


Een salade met romeinse sla, orzo pasta, zongedroogde tomaatjes, spinazie, zwarte olijf, feta blokjes en tzatziki dressing

 *Salat mit Orzo Nudeln, getrockneten Tomaten, Spinat, Oliven, Feta, Tsatsiki Dressing*

€ 16,00

## BLOOTPLANKJE

Broodplankje met zes halve sneetjes wit en dubbelbruin vloerdesem brood, extra vergine olijfolie, grof zout, aioli en kruidenboter

 *6 halbe Scheiben helles und dunkles Brot, Olivenöl, grobes Salz, Aioli und kräutenbutter*

€ 8,00


# LUNCH

TOT 16:00 UUR



## UITSMIJTERS

Drie scharreleireren in de pan gebakken met naar keuze: ham, kaas of ham/kaas. Geserveerd op wit of dubbelbruin vloerdesem brood


 *Drei gebratene Eier auf hellem oder dunkeltem Brot mit (nach Wahl) Kochschinken, Käse oder Kochschinken und Käse*

€ 9,00



## FLEVO'S FAVORIET


Huisgemaakte tomatensoep met één snee wit of dubbelbruin vloerdesem brood, belegd met één gebakken eitje en naar keuze ham of kaas

 *Tomatensuppe mit hellem oder dunkeltem Brot, belegt mit einem gebratenen Ei und Kochschinken oder Käse*

€ 10,50

## RUNDERCARPACCIO


100 gram carpaccio met geroosterde tuinbonen, rucola, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

 *Carpaccio mit gerösteten dicken Bohnen, Rucola, Parmesan und Trüffelmayo*

€ 13,50

## BOTERVISCARPACCIO

80 gram gerookte boterviscarpaccio met geroosterde tuinbonen, extra vergine olijfolie, kappertjes, rode ui en rucola

 *Butterfisch Carpaccio mit gerösteten dicken Bohnen, Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Rucola*


€ 14,00

**UITGELICHT**

# FLAMMKUCHEN




**Flammkuchen gerookte zalm:** een dunne bodem belegd met creme fraiche, gerookte zalmsnippers, zongedroogde tomaatjes, rode ui en rucola

 *Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Rucola*


€ 13,50

**Flammkuchen carpaccio:** een dunne bodem belegd met truffel creme fraiche, carpaccio, geroosterde tuinbonen en rucola

 *Flammkuchen mit Carpaccio, gerösteten dicken Bohnen und Rucola*

€ 13,50

**Flammkuchen Grieks:** een dunne bodem belegd met creme fraiche, spinazie, zongedroogde tomaatjes, zwarte olijf, geroosterde tuinbonen, feta, rocula en tzatziki

 *Flammkuchen 'Griechisch' mit getrockneten Tomaten, Oliven, gerösteten dicken Bohnen, Feta, Rucola und Tsatsiki*


€ 13,50

# VOORGERECHTEN

TOT 21:00 UUR

## STEAK TARTAAR

Een mooie tartaar gemaakt van rauwe runderlende, aangemaakt met oudhollandse marinade. Geserveerd met een gekookt kwarteleitje, citroen mayonaise en balsamico crumble

 *Tatar vom Rinderfilet mit Wachtelei, Zitronenmayo und Basalmico Crumble*

€ 14,50



## EEN LEKKER BEGIN

Een heerlijke start van jouw diner, of met een bijgerecht perfect voor de kleine trek. Genieten van eerlijke en fijne ingrediënten die in perfectie bij elkaar passen.

## KNOLSELDERIJ ROULEAU

Een bijzonder vegetarisch voorgerecht gemaakt van flinter dun gesneden knolselderij gevuld met asperge topjes, pompoen crème en rucola


 *Sellerie Rouleau mit Spargelspitzen, Kürbiscreme und Rucola*

€ 12,50



## RUNDERCARPACCIO


100 gram carpaccio met geroosterde tuinbonen, rucola, parmezaanse kaas en truffelmayonaise

 *Carpaccio mit gerösteten dicken Bohnen, Rucola, Parmesan und Trüffelmayo*

€ 13,50

## BOTERVISCARPACCIO


80 gram gerookte botervis carpaccio met geroosterde tuinbonen, extra vergine olijfolie, kappertjes, rode uit en rucola

 *Butterfisch Carpaccio mit gerösteten dicken Bohnen, Olivenöl, Kapern, Zwiebeln und Rucola*

€ 14,00

## GEROOKTE ZALMTARTAAR

Fijne gerookte zalmsnippers, aangemaakt met rode ui, komkommer, lichte tzatziki, bieslook en roze peperbes

 *Geräucherte Lachsstückchen mit Zwiebeln, Gurke, Tsatsiki, Schnittlauch und rosa Pfefferbeeren*

€ 13,50



### DUURZAAM GENIETEN

Voor onze visgerechten maken wij enkel gebruik van vis waar het MSC keurmerk op zit. Het MSC keurmerk geeft aan dat de vis duurzaam gevangen wordt met beperkte schade van de leefomgeving.




# VOORGERECHTEN

TOT 21:00 UUR




## TOMATEN SOEP

Huisgemaakte vegetarische tomatensoep op basis van tomatino en een lichte hint van Italiaanse kruiden

 *Vegetarische Tomatensuppe mit einem Hauch italienischer Kräuter*  
€ 6,95

## BLOOTPLANKJE

Broodplankje met zes halve sneetjes wit en dubbelbruin vloerdesem brood, extra vergine olijfolie, grof zout, aioli en kruidenboter

 *6 halbe Scheiben helles und dunkles Brot, Olivenöl, grobes Salz, Aioli und kräutenbutter*

€ 8,00



## KLEINE TREK

Heb jij kleine trek? Bestel dan bij onze voorgerechten een portie brood, patatje of zoete aardappel friet en completeer je gerecht.


Een portie brood bestaat uit twee sneetjes wit of dubbelbruin vloerdesem brood. Voor slechts € 2,00

**UITGELICHT**

# **SALENTEIN SPARKELING BRUT**



Elke dag een feestje met Salentein brut. Dit jaar om extra te genieten, een speciale aanbieding voor een zeer speciale wijn. De Salentein sparklin brut cuvee exeptionelle is licht rosé van kleur en parelt prachtig in het glas. Je kunt de aroma's van rijpe appel en Citrus fruit ontdekken. Bij uitstek passend op het terras en tijdens de borrel.

 *Der Salentein sparklin brut cuvee exeptionelle ist von heller Roséfarbe und perlt schön im Glas.*

Nu per fles slechts € 30,00



# CHEF'S SPECIALS

DEZE ZIJN BESTELBAAR VANAF 01-04-2024


## KOKEN MET PASSIE

Als je onze chef's de vrije hand en een beetje tijd geeft, ontstaan er zeer bijzondere gerechten met mooie ingrediënten.

Laat je adviseren om deze gerechten te completeren met één van de wijnen van onze wijnkaart.

## LAMS RUMP

Een rosé gegaarde lamshrump, geserveerd met krokante aardappelgratin, gestoomde asperge topjes, paprika en afgemaakt met een zachte bbq espuma

 *Lamshüfte mit Kartoffelgratin, gedünsteten Spargelspitzen, Paprika und einem leichten BBQ Schaum*

€ 26,00

## BAVETTE


In de pan gebakken bavette, welke wij hebben laten rusten op een chimichurri. Geserveerd met krokante aardappelgratin, gestoomde asperge topjes en paprika

 *Bavette (Fangsteak) mit Kartoffelgratin, gedünsteten Spargelspitzen und Paprika*

€ 26,00

## SEITAN STEAK

Een gebakken vegetarische seitan steak met een Aziatische hint, wordt geserveerd met krokante aardappelgratin, gestoomde asperge kopjes, paprika en afgemaakt met een zachte bbq espuma


 *Vegetarisches Seitan-Steak mit Kartoffelgratin, gedünsteten Spargelspitzen, Paprika und BBQ Schaum*

€ 26,00



## KIPPENLEVERS


Heerlijke in de pan gebakken kippenlevers met spek en ui. Geserveerd met romanesco, aardappelgratin en een focacia breadstick

 *Mit Speck und Zwiebeln gebratene Hühnerleber, mit Kartoffelgratin, Romanesco und Focaccia*

€ 19,00

## DORADE FILET

Een in de oven gebakken dorade filet, gemarineerd met een marinade van kappertjes, knoflook en tabasco. Geserveerd met gebatterde bimi en een met groen en gele courgette gevulde hasselback aardappel


 *Filet von Dorade, mariniert mit Kapern, Knoblauch und Tabasco. Mit Spargelbrokkoli und Hasselback Kartoffel.*

€ 25,50



## GEBAKKEN ZALM

Een op de huid gebakken zalm filet, geserveerd met bloemkool crème, gebatterde bimi en een met groen en gele courgette gevulde hasselback aardappel

 *Lachsfilet mit Blumenkohl-Creme, Spargelbrokkoli und Hasselback Kartoffel*

€ 25,50

# HOOFDGERECHTEN


TOT 21:00 UUR

## BIJGERECHT

Deze gerechten worden geserveerd met de keuze uit patat, zoete aardappelfriet of een portie vloerdesem brood. Wit u een frisse salade? Dan kan je deze los bijbestellen.

## KIPSATÉ

Drie stokjes van 50 gram kipfilet saté, geserveerd met atjar, Indonesische seroendeng en satesaus

 *Hähnchen-Sate, mit Atjar, indonesischem Seroendeng und Erdnuss Soße*

€ 18,00

## KIPSCHNITZEL

Twee krokante kip- of vegetarische schnitzels geserveerd met opgebakken champignon en ui, geroosterde paprikareepjes en citroenmayonaise

 *Zwei Hähnchen- oder vegetarische Schnitzel mit Champignons, Zwiebeln, gerösteten Paprikaspalten und Zitronenmayo*

€ 18,50

## KIP DRUMSTICKS

Drie dumsticks naar Nederlands recept op warme appelcompote en krokante groente chips

 *Drei Hähnchenschenkel auf warmen Apfelmus und Gemüsechips*


€ 17,50





## BROODJE SHOARMA


Een pita broodje van zuurdesem, rijkelijk gevuld met varkens- of vegetarisch shoarma en romeinse sla. Geserveerd met huisgemaakte knoflooksaus

 *Pitabrot, gefüllt mit Schweinefleisch- oder vegetarischem Shoarma, Salat und Knoblauchsoße*

€ 16,00

## HEEKFILET


In de pan gebakken heekfilet, geserveerd met doperwten, wortelen en citroenmayonaise

 *Seehechtfilet mit Erbsen und Möhren, mit Zitronenmayo*

€ 18,50

## SOTO AJAM

Indonesische maaltijd kippensoep, geserveerd met gekookte ei, bosui, gebakken uitjes en taugé

 *Indonesische Hühnersuppe als Hauptgericht, mit Ei, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen*

€ 14,50


# HOOFDGERECHTEN

TOT 21:00 UUR



## SALADE KIP EN HET EI

Een knapperige salade met romeinse sla, gerookte kip, komkommer, tomaat, rode ui, gekookt eitje, afgetopt met warme kipschnitzel reepjes en honing mosterd dressing


 *Salat mit geräuchertem Huhn, Gurke, Tomaten, Zwiebel, Ei, warmen Hähnchenschnitzel-Streifen und Honig-Senf-Dressing*

€ 16,50



## SALADE BOTERMALSE VIS


Een salade met romeinse sla, gerookte zalm, botervis, zongedroogde tomaatjes, avocado en Caesar crumble

 *Salat mit geräuchertem Lachs, Butterfisch, getrockneten Tomaten, Avocado, Caesar Crumble*

€ 17,00

## SALADE ORZO

Een salade met romeinse sla, orzo pasta, zongedroogde tomaatjes, spinazie, zwarte olijf, feta blokjes en tzatziki dressing

 *Salat mit Orzo Nudeln, getrockneten Tomaten, Spinat, Oliven, Feta, Tsatsiki Dressing*

€ 16,00





## PIZZA'S

Margarita <i>Tomatensaus, mozzarella en parmezaan</i>	€ 11,75
Salami <i>Tomatensaus, mozzarella, salami en rode ui</i>	€ 13,50
Fungi <i>Tomatensaus, mozzarella, champignon kwarten en rode ui</i>	€ 12,75
Vega shoarma <i>Tomatensaus, mozzarella, vegetarische shoarma, rode ui en knoflooksaus</i>	€ 14,00
Shoarma <i>Tomatensaus, mozzarella, shoarma, rode ui en knoflooksaus</i>	€ 14,00
Pollo <i>Tomatensaus, mozzarella, kip, champignons kwarten en rode ui</i>	€ 13,50

## BIJGERECHTEN



Patat klein	Pommes frites klein	€ 3,00
Patat groot	Pommes frites groß	€ 5,00
Zoete aardappelfriet klein	Süßkartoffel Pommes klein	€ 4,50
Zoete aardappelfriet groot	Süßkartoffel Pommes groß	€ 8,00
Twee sneetjes brood	Zwei Scheiben Brot	€ 2,00
Gemengde groentes	Gemischtes Gemüse	€ 4,00
Frisse salade voor twee personen	Frischer Salat für 2 Personen	€ 6,50
Pepersaus	Pfeffersoße	€ 3,00
Champignon saus	Champignonsoße	€ 3,00
Zaanse mayonaise	Mayonnaise	€ 0,60
Frietsaus	Pommes Soße	€ 0,60
Saté saus	Erdnuss Soße	€ 1,00
Aioli	Aioli	€ 2,60
Kruidenboter	Kräuterbutter	€ 2,40
Diverse overige sauzen	Sonstige Soßen	v.a € 0,60


# NAGERECHTEN

TOT 21:00 UUR



## CARROT CAKE


Een vegan wortel cake met een gel van bergamot, choco karamel biscuit en honny cress

 *Veganer Karottenkuchen mit Schoko-Karamel-Biskuit und Honny Kresse*

€ 8,00

## TARTUFO LIMONCELLO

Een met limoncello gevulde ijsbonbon geserveerd met yuzu parels en lemon curd saus

 *Eisbonbon gefüllt mit Limoncello, mit Yuzu Perlen und Lemon Curd Soße*

€ 8,00



## TIRAMISU SLOF MET ROODFRUIT

Een mooie slofbodem gevuld met tiramisu creme en geserveerd met diverse rood fruit

 *Krokanter Boden gefüllt mit Tiramisu Creme, serviert mit roten Früchten*


€ 8,00



## APPELTAART



Ambachtelijke appeltaart met slagroom

 *Apfelkuchen mit Schlagsahne*

€ 4,75

## KINDERIJSJE


Een dierenfiguurtje gevuld met vanille-ijs

 *Eine mit Vanilleeis gefüllte Tierfigur*

€ 4,50

## VANILLE IJS


Romige vanille ijs, met de keuze uit chocolade- of aardbeiensaus en slagroom

 *Vanilleeis, mit nach Wahl Schokoladen- oder Erdbeersoße und Schlagsahne*

€ 4,50

## KOFFIE- OF THEECOMPLET

De keuze uit koffie, cappuccino of thee met 3 luxe bonbons

 *Kaffee, Cappuccino oder Tee mit 3 Bonbons*

€ 6,00



# UIT DE FRITUUR

TOT 21:00 UUR

## SNACKS

		
Patat klein	Pommes Frites klein	€ 3,00
Patat groot	Pommes Frites groß	€ 3,75
Patat familiezak 4p.	Pommes Frites (für 4 Pers)	€ 10,00
Patat familiezak 6p.	Pommes Frites (für 6 Pers)	€ 15,00
Frikandel	Frikandel	€ 2,50
Frikandel speciaal	Frikandel speciaal	€ 3,25
Ambachtelijke kroket	Fleischkrokette	€ 2,80
Pikanto	Pikanto	€ 3,00
Berenhap	Berenhap	€ 4,50
Kipkorn	Kipkorn (von Huhn)	€ 2,75
Kaassouffle	Käsesouffle	€ 2,70
Kipnuggets	Hühnchennuggets	€ 3,50
Mexicano	Mexicano	€ 3,50
Bamischijf	Bamischeibe	€ 2,75
Nasischijf	Nasischeibe	€ 2,75
Gehaktbal	Gehacktbald	€ 4,50
Broodje hamburger	Hamburger im Brötchen	€ 5,50
Broodje vega burger	Vegaburger im Brötchen	€ 7,50
Loempia los	Frühlingsrolle	€ 6,10
Loempia schotel	Frühlingsrolle mit Pommes	€ 11,50
Loempia speciaal schotel	Frühlingsrolle speciaal	€ 13,50
Los broodje	Brötchen	€ 1,00
Eierslaatje	Eiersalat	€ 2,50
Diverse sauzen	Verschiedene Soßen	v.a € 0,60
Speciaal saus	Curry, Mayo und Zwiebeln	€ 0,75
Saté saus	Erdnuss Soße	€ 1,00
Oorlog saus	Erdnuss Soße, Mayo und Zwiebeln	€ 1,00



## UITGELICHT

# DE KLEINE ETER

Voor de mensen met kleine trek en natuurlijk ook voor de kids, hebben wij hieronder een selectie gemaakt waar de porties zijn aangepast voor de kleine eters.

Kipsaté 2 stokjes		€ 14,50
Kipschnitzel (ook vegetarisch) 1 schnitzel		€ 15,00
Heekfilet 100 gram		€ 15,00
Rundercarpaccio met een bijgerecht	v.a.	€ 14,00
Boterviscarpaccio met een bijgerecht	v.a.	€ 15,50
Zalmtartaar met een bijgerecht	v.a.	€ 15,50

Kindermenu: met keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets		€ 8,00
Mini pizza margarita of salami		€ 6,50



Hähnchenspieß mit Erdnuss Soße		€ 14,50
Hähnchenschnitzel (auch vegetarisch)		€ 15,00
Seehechtfilet		€ 15,00
Rundercarpaccio mit Beilage (z.B. Pommes Frites)	v.a.	€ 14,00
Butterfischcarpaccio mit Beilage (z.B. Pommes Frites)	v.a.	€ 15,50
Lachstatar mit Beilage (z.B. Pommes Frites)	v.a.	€ 15,50

Kindermenü: Frikandel, Fleischkrokette oder Hähnchennuggets		€ 8,00
Mini Pizza Margarita oder Salami		€ 6,50

# DUURZAAMHEID EN GREENKEY



GreenKey is het grootste duurzaamheidskeurmerk voor de toeristische en recreatieve branch in Nederland. Bijna 700 Nederlandse bedrijven hebben dit keurmerk inmiddels verkregen - van hotels en restaurants, tot dierentuinen en bungalowparken. Zie je de groene sleutel? Dan vindt het bedrijf duurzaamheid belangrijk en passen ze dat zoveel mogelijk toe in het bedrijf.

## **FLEVO NATUUR IS GREENKEY GECERTIFICEERD.**

Ook bij Grand Café 't Centrum houden wij zoveel mogelijk rekening met Greenkey. Dit uit zich in het gebruik van ingrediënten die duurzaam of biologisch zijn. In elk gerecht proberen wij zoveel mogelijk producten te gebruiken die aan deze certificering voldoen. Dit kun je terug zien aan het icoontje 'blaadje' bij het desbetreffende gerecht.

Ook proberen wij kraanwater meer te promoten. Daarom kun je kiezen voor een fles kraanwater voor slechts €1,50,- in plaats van mineraalwater.

Grand Café  
*'t Centrum*

# EVENEMENTEN KALENDER

## JANUARI

6de 20:00 uur | Nieuwjaarsreceptie

## FEBRUARI

17de 22:00 uur | Carnaval

24ste 22:00 uur | Pubquiz

## MAART

23ste 20:00 uur | Openingsseizoensfeest

30ste 21:00 uur | Roaring 20's casino night

31ste 16:00 uur | Paasbingo

## APRIL

1ste 18:00 uur | Wine and dine

27ste 17:00 uur | Oranje feest

## MEI

11de 21:00 uur | Hemelvaart optreden

18de 21:00 uur | Pinkster optreden

## JUNI

1ste | Wellnessdag Flevo Natuur

22ste 15:00 uur | Haring party

## JULI

6de | Latin day

13de 15:00 uur | Zomerfestival

20ste 21:00 uur | The rock night

Natupop weekend

26ste 17:00 uur | Open BBQ

26ste 19:00 uur | NatuCafé

27ste 14:00 uur | NatuPop

28ste 16:00 uur | NatuPop's Sing a long

## AUGUSTUS

3de 21:00 uur | Let's party tonight

10de 21:00 uur | The blues night

17de 21:00 uur | Karaoke

24ste 20:00 uur | Cabaretavond

31ste 21:00 uur | Het feest van de  
feestcomissie van Flevo Natuur

## OKTOBER

26ste 20:00 uur | Eindseizoensfeest

## DECEMBER

7de 21:30 uur | Sinterklaasavond

21ste 15:00 uur | Winterplein

25ste 18:00 uur | Kerstdiner

31ste 22:00 uur | Oud en nieuw feest

Grand Café

't Centrum

[WWW.FLEVONATUUR.NL](http://WWW.FLEVONATUUR.NL)