

restaurant
HOEVE KROMWIJK
koffie - lunch - borrel - diner



Welkom!

Voorwoord

Beste gast,

Wij heten u van harte welkom in de sfeervolle entourage van Hoeve Kromwijk. Wat fijn dat u er bent!

Na vijftien jaar mag ik de derde eigenaar zijn van dit historische pand. Een hoeve die wij met behoud van authentieke elementen telkens aanpassen aan het comfort van deze tijd. En we hebben nog mooie plannen voor de toekomst! We werken daarbij steeds vanuit ons hart en met de gast op nummer één.

Hoeve Kromwijk is voor iedereen, jong en oud. Voor een kop koffie, lunch, borrel of diner, maar het is ook een ideale locatie voor uw feest of partij. Nieuwsgierig? Onze gastvrouwen en -heren vertellen u graag meer.

Ik wens u, mede namens het Hoeve Kromwijk-team en mijn gezin, een prettige en vooral smakelijke tijd bij ons!

Marco Blokland

Eigenaar restaurant Hoeve Kromwijk

Geachte gast,

Een frisse lunch of heerlijk diner voor u maken! Dat is onze passie. Laat u verrassen door het keukenteam van Hoeve Kromwijk.

Wij werken met producten van hoge kwaliteit, altijd vers en veelal van lokale leveranciers. Zij adviseren mij over het aanbod per seizoen, zodat producten ook het beste tot hun recht komen. En dat proeft u!

In de keuken heerst de klassieke Franse stijl met af en toe een knipoog naar andere werelddelen. Ambacht en kwaliteit staan hoog in het vaandel.

Of u nu gaat trouwen, jarig bent of gewoon een gezellige middag of avond heeft met vrienden of familie. Mijn drijfveer is om u een gezellige en culinaire herinnering aan Hoeve Kromwijk te geven.

Mijn collega's en ik hopen u graag nogmaals te mogen ontvangen.

Dennis Bruinzeel

Chef-kok

Chefs Keuze

Laat u verrassen door de persoonlijke smaken en voorkeuren waar Dennis het liefst mee werkt.
De Chef houdt rekening met allergieën en dieetwensen, echter is het chefs menu alleen vegetarisch / vegan te verkrijgen als u dit bij de reservering heeft aangegeven.

2 - gangenmenu € 29,50 wijnarrangement 2 gangen € 12,00

3 - gangenmenu € 37,50 wijnarrangement 3 gangen € 18,00

4 - gangenmenu € 46,50 wijnarrangement 4 gangen € 24,00

5 - gangenmenu € 55,00 wijnarrangement 5 gangen € 30,00

Speciaal voor de kinderen

Wij kunnen een kindermenu verzorgen bestaande uit:
huisgemaakte kipkrokant of krokant van witvis met verse groenten, friet,
mayonaise en appelmoes voor € 9,95.

A la carte

Om mee te beginnen

Brood met smearsels € 4,75

Voorgerechten

Klassieke steak tartaar € 12,75

kappertjes | sjalot | mosterd | augurk | gefrituurd eitje
Wijnsuggestie: Frankrijk, Provence | Estandon | Grenache, Syrah & Cinsault | € 7,00 per glas

Burrata V € 12,95

tomaat | basilicum pesto | kruidensla | aceto balsamico
Wijnsuggestie: Oostenrijk, Kamptal | Topf | Gruner Veltliner | € 6,00 per glas

Serranoham € 14,75

gamba | tomaat | cavailon meloen | aceto balsamico
Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Don Jacobo | Tempranillo | € 6,25 per glas

Carpaccio van rund € 14,95

truffel | Parmezaan | pijnboompit | rucola | eendenleverkrullen
Wijnsuggestie: Italië, Venetië | Preciso | Pinot Grigio Rosé | € 5,25 per glas

Geschroeide tonijn € 15,50

wasabi | yuzu | wakame salade | sesam krokant
Wijnsuggestie: Spanje, Rueda | Menade | Verdejo | € 6,75 per glas

Terrine van eendenlever € 15,75

eendenbout | moscatel gelei | briochebrood
Wijnsuggestie: Frankrijk, Elzas | Heim | Pinot Gris | € 6,00 per glas

Hoofdgerechten

Gebakken kalfsentrecote € 25,75

kalfszwezerik | groene asperge | kalfsjus met tomaat
Wijnsuggestie: Chili, Maule valley | Arauco Reserva | Carmenere | € 7,50 per glas

Gegrilde grietfilet € 26,50

gekonfijte krielaardappel | zeekraal | hollandaise saus
Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Maison Centauree Chardonnay sur lie | € 6,75 per glas

Gegrilde ossenhaas € 28,75

gekarameliseerde uien | gratin dauphinoise | rode wijnsaus
Wijnsuggestie: Portugal, Setubal | Fat Baron Shiraz | € 7,00 per glas

Dagvis | vangst van de dag dagprijs

Wijnsuggestie: wisselend

Verse kreeft (halve of hele) dagprijs

gekookt of gegratineerd a la Thermidor
Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Maison Centauree Chardonnay sur lie | € 6,75 per glas

Desserts

Klassieke profiterolles € 9,25

vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom
Wijnsuggestie: Italië, Piemonte | Gatti Piero | Brachetto | € 6,50 per glas

Crème brûlée € 9,25

tonkabonen | gezouten karamel roomijs
Wijnsuggestie: Zuid-West Frankrijk | Pacherenc du Vic-Bilh | Gros Manseng | € 6,00 per glas

Vijf soorten kaas € 13,50

kletzenbrood | druiven | appelstroop
Wijnsuggestie: Quinta de Noval | Tawny Reserve Port | € 6,00 per glas

Hoeve Kromwijk keuzemenu

3 gangen | soep | hoofdgerecht | dessert | € **29,50**

3 gangen | voorgerecht | hoofdgerecht | dessert | € **35,50**

Soep

€ 9,25

Bouillabaisse

rijkelijk gevuld met diverse vissoorten

Wijnsuggestie: Frankrijk, Provence | Estandon |

Grenache, Syrah & Cinsault | € 7,00 per glas

Voorgerechten

€ 12,95

Gerookte zalm

gamba | papadum | kappertjes | citroenmayonaise

Wijnsuggestie: Roemenië, Cramele Recas | Legendary |

Chardonnay | € 5,25 per glas

Terrine van boerderijhoender

kropsla | basilicum | tomatenvinaigrette

Wijnsuggestie: Italië, Veneto | Torre dei Vescovi |

Pinot Grigio | € 6,25 per glas

Burrata

tomaat | basilicum-pesto | kruidensla | aceto balsamico

Wijnsuggestie: Oostenrijk, Kamptal | Topf |

Gruner Veltliner | € 6,00 per glas

Hoofdgerechten

€ 21,50

Gebakken scholfilet

lamsoren | zeekraal | krielaardappel | citroen-botersaus

Wijnsuggestie: Argentinië | Nieto Senetiner |

Semillon | € 6,75 per glas

In roomboter gebakken biefstuk

gepofte aardappel | Provençaalse groenten |

rode wijnsaus

Wijnsuggestie: Zuid-Afrika, Breedekloof |

Merwida | Cabernet Sauvignon | € 7,00 per glas

Tagliatelle

portobello | spinazie | roquefort | groene asperge |

Wijnsuggestie: Chili, Colchagua valley | Emiliana |

Pinot Noir | Vegan | € 6,00 per glas

Desserts

€ 8,95

Cheesecake

citroen | framboos | yoghurtijs

Wijnsuggestie: Italië, Piëmonte | Pico Maccario |

Moscato 'd Asti | € 6,00 per glas

Drie soorten kaas

kletzenbrood | druiven | appelstroop

Wijnsuggestie: Quinta de Noval | Tawny Reserve Port |

€ 6,00 per glas

Drankenkaart

Warme dranken

Koffie Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,25
Koffie verkeerd Latte macchiato	€ 3,75
Warme chocolademelk	€ 3,50
Slagroom	€ 0,50
Thee diversen smaken	€ 3,00
Verse munt- of gemberthee	€ 3,75
Speciale koffie Irish Italian Spanish etc.	€ 7,25

Frisdranken

Coca Cola of Cola Zero	€ 3,25
Fanta Orange, Sprite, Fanta Cassis	€ 3,25
Fuze tea regular of Fuze green tea	€ 3,25
Appelsap	€ 3,25
Verse jus 'd orange	€ 3,75
Finley Bitter Lemon, Tonic, Gingerale	€ 3,25
Rivella Light	€ 3,25
Chocomel, Volle melk	€ 3,25
Chaufontaine still Sparkling 25cl	€ 3,25
Chaufontaine still Sparkling 75cl	€ 5,50

Bieren

Swinckels van de tap (0,2)	€ 3,00
Seizoensbier van de tap	€
Cornet	€ 4,75
Palm	€ 3,75
Bavaria IPA	€ 4,25
Bavaria Radler Citroen 2.0	€ 3,50
La Trappe Witte Trappist	€ 3,75
La Trappe Quadrupel	€ 6,00
Geuz Blond Dubbel Tripel	€ 5,00

Alcoholvrij | Alcoholarme bieren

Bavaria 0.0 IPA 0.0 Radler Citroen 0.0	€ 3,50
Weihen Stephaner 0.5 (0,5 ltr)	€ 5,00

Aperitief

Quinta de noval Ruby Port	€ 3,75
Quinta de noval Tawny Reserve Port	€ 6,00
Campari Ricard Pernod	€ 4,00
Jonge Oude Jenever Vieux	€ 3,75
Martini Bianco Rosso	€ 3,75
Sherry dry medium	€ 3,75
Aperol	€ 3,75
Kir Kir royal	Va € 5,25
Crodino	€ 3,75

Wijnen

	GL	FL
Magdelaine Sauvignon Blanc	€ 4,75	€ 25,00
Magdelaine Rose	€ 4,75	€ 25,00
Magdelaine Cabernet Sauvignon	€ 4,75	€ 25,00

Voor een meer uitgebreide selectie, vraag naar de wijnkaart

Likeuren

Baileys Likeur 43 Amaretto Tia Maria,	€ 4,95
Cointreau Dom Benedictine Grand Manier,	
Kahlua Frangelico Mandarine Napoleon,	
Sambuca Limoncello Southern comfort	
Drambuie	

Cognac

Ansac V.S.	€ 5,25
Remy Martin VSOP - Martell	€ 6,95
Martell	€ 6,95
Hennessy V.S.	€ 7,50
Hennessy Fine de Cognac	€ 9,95
Courvoisier V.S.	€ 7,50

Armagnac

Marie Duffeau VSOP	€ 5,50
Marie Duffeau XO	€ 6,75

Calvados

Busnel Trois Lys	€ 6,25
Busnel VSOP	€ 6,95
Daron 'Fine'	€ 5,50
Daron XO	€ 7,50

Grappa

Grappa & Grappa	€ 5,50
Grappa Alexander	€ 6,50
Grappa Alexander Moscatel	€ 6,50
Grappa Stravecchia	€ 7,75

Rum/Gin

Rum Malecon 'Caribbean Spirits' 1976	€ 15,95
Bacardi Bacardi Lemon	€ 4,50
Diverse Gin	Va € 4,50

Whisky

Scotch Blended	€ 6,00
Singlemalt	Va € 6,75
Bourbon Canadian	€ 5,75