

restaurant  
**HOEVE KROMWIJK**  
koffie - lunch - borrel - diner

*Welkom*

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 | Chefs choice*

**Laat u verrassen door de persoonlijke favorieten van de chef.**

Let the chef surprise you with his personal favorites.

**3 - gangen | courses € 42,50**

**4 - gangen | courses € 51,00**

**5 - gangen | courses € 59,50**

**Het verrassingsmenu is door de chef zelf samengesteld en voorbereid. Hierin kunnen wij helaas geen rekening houden met persoonlijke voorkeuren en/of wensen.**

**Wel kunt u uw allergieën kenbaar maken, waar de chef rekening mee zal houden.**

The surprise menu is composed and prepared by the chef himself. Unfortunately, we cannot take personal preferences and /or wishes into account. You can, however, make your allergies known, which the chef will take into account.

# *Speciaal voor kinderen | Kids specials*

## **Voorgerechten | Starters € 6,50**

### **Tomatensoep**

Tomato soup

### **Rundercarpaccio**

Beef carpaccio

## **Hoofdgerechten | Mains € 15,00**

### **Huisgemaakte kipkrokant met frites en verse groenten**

Homemade chicken crispy with French fries en season vegetables

### **Kogelbiefstuk met frites en verse groenten**

Beef steak with French fries en season vegetables

### **Gebakken zalm met frites en verse groenten**

Baked Salmon with French fries en season vegetables

## **Dessert | Dessert € 5,00**

### **Kinderijsje**

Kids icecream

# Om samen van te genieten | To enjoy together



<b>Gestoomde kip gyoza   sriracha   lente-ui   oosterse salade (4 stuks)</b> Steamed chicken   sriracha   spring onion   oriental salad (4 pieces)	<b>€ 9,50</b>
<b>Pata negra   gedroogde ibérico ham   flinterdun gesneden (50 gram)</b> Pata negra   paper thin sliced dried ibérico ham (50 gram)	<b>€ 9,50</b>
<b>Beef cones   bacon mayonaise   amsterdams zuur   daikon (4 stuks)</b> Beef cones   bacon mayonnaise   amsterdams sour pickles   daikon (4 pieces)	<b>€ 9,50</b>
<b>Rock shrimps   Japanse mayonaise   sojasaus</b> Rock shrimps   Japanese mayonnaise   soja sauce	<b>€ 9,50</b>
<b>Broodmandje   aioli   olijfolie   truffelboter</b> Bread basket   aioli   olive oil   truffle butter	<b>€ 4,75</b>

# Kleine specialiteiten | Small specialties

- Bouillabaisse | rijk gevuld met vis | rouille** € 12,50  
Bouillabaisse | generous filled with fish | rouille  
Wijnsuggestie: Italië | Pinot grigio 'blush' | € 6,50 per glas
- Graved lachs | honing-mosterdsaus | brioche | kruidensla** € 14,50  
Graved lachs | honey mustard sauce | brioche | salad of herbs  
Wijnsuggestie: Frankrijk | Les carrasses | Chardonnay | € 6,50 per glas
- Tonijntartaar | miso | zoetzure rode ui | guacamole | taugésalade** € 16,50  
Tuna tartar | miso | sweet and sour red onion | guacamole | bean sprouts salad  
Wijnsuggestie: Chili | Montes | Sauvignon blanc reserva | € 7,75 per glas
- Zacht gegaarde lamsbout | little gem | quinoa-tomatensalade | gepofte knoflookmayonaise** € 14,50  
Slow cooked leg of lamb | little gem | quinoa-tomato salad | puffed garlic mayonnaise  
Wijnsuggestie: Duitsland | Oswald | Weissburgunder | € 8,50 per glas
- Carpacciorolletjes | truffel | Parmezaan | pijnboompit | rucola** € 14,50  
Carpaccio rolls | truffle | parmesan | pine nuts | rocket salad  
Wijnsuggestie: Italië | Paololeo | Pinot grigio | € 6,75 per glas
- Zacht gegaard buikspek | mango | gamba | sriracha mayonaise | lente-ui** € 15,50  
Slow cooked pork belly | mango | king prawn | sriracha mayonnaise | spring onion  
Wijnsuggestie: Argentinië | Finca patagonicas Zolo | Viognier | € 7,00 per glas
- Burrata | tomaat | basilicumpesto | olijfolie | foccaciabrood | v** € 13,50  
Burrata | tomato | basil pesto | olive oil | foccacia bread | v  
Wijnsuggestie: Chili | Montes | Sauvignon blanc reserva | € 7,75 per glas
- Gegrilde aubergine | quinoa-tomatensalade | feta | gepofte knoflook | zoetzure rode ui | v** € 13,50  
Grilled eggplant | quinoa-tomato salad | feta | puffed garlic | sweet and sour red onion | v  
Wijnsuggestie: Duitsland | Oswald | Weissburgunder | € 7,75 per glas

**Mix van voorgerechten | op een plank geserveerd | vanaf 2 personen** € 15,50 p.p.  
Tasting of starters | served on a tray | from 2 persons  
Wijnsuggestie: Italië | Paololeo | Pinot grigio | € 6,75 per glas

# Heerlijke gerechten | Delicious dishes

**Gebakken tongscharfilet | spinazie | Champagnesaus** € 24,50

Fried sole filet | spinach | Champagne sauce

Wijnsuggestie: Macedonië | Venec winery | Chardonnay | € 9,00 per glas

**Gegrilde zeebaars | black tiger | kreeftensaus** € 26,50

Grilled seabass | king prawn | lobster sauce

Wijnsuggestie: Nieuw-zeeland | Sauvignon blanc | € 7,50 per glas

**Geschroeide tonijnfilet | teriyakisaus** € 28,50

Scorched tuna | teriyaki sauce

Wijnsuggestie: Nieuw-zeeland | Sauvignon blanc | € 7,50 per glas

**Kreeft half of heel** € 29,50 - € 55,00

Lobster half or whole

Wijnsuggestie: Macedonië | Venec winery | Chardonnay | € 9,00 per glas

**Gebakken kogelbiefstuk | paddenstoelen | eigen jus met truffel** € 25,50

Baked steak | mushrooms | own gravy with truffle

Wijnsuggestie: Portugal | Fat baron | Shiraz | € 7,50 per glas

**Parelhoen in de oven bereid | romige gevogelte dragonsaus** € 25,50

Guinea fowl | ovenbaked | creamy poultry tarragon sauce

Wijnsuggestie: Roemenië | Sanziana | Pinot noir | € 5,25 per glas

**Gemarineerde runderbavette van de grill | chimichurri** € 26,50

Grilled marinated beef bavette | chimichurri

Wijnsuggestie: Portugal | Fat baron | Shiraz | € 7,50 per glas

**Duo van lam | biefstuk | rack | lamsjus met rozemarijn** € 29,50

Duo of lamb | lambsteak | lambrack rack of lamb | lamb gravy with rosemarin

Wijnsuggestie: Zuid-afrika | Pinotage | € 8,50 per glas

**Ossenhaas van de grill | ui | bearnaisesaus** € 34,50

Grilled beef tenderloin | onion | bearnaise sauce

Wijnsuggestie: Frankrijk | Pellebouc | Merlot & Cabernet sauvignon | € 8,50 per glas

**Ravioli ricotta | spinazie | gorgonzola | groene asperge | v** € 22,50

Ravioli ricotta | spinach | gorgonzola | green asparagus | v

Wijnsuggestie: Roemenië | Sanziana | Pinot noir | € 5,25 per glas

## Extra te bestellen:

**Frites met mayonaise** | French fries with mayonnaise € 4,50

**Gebakken eendenlever** | Baked foie grass € 7,50

**Bovenstaande gerechten serveren we met passende groenten van het seizoen en een aardappelgarnituur.**

Above plates are served with seasonal vegetables and potato garnish.

# Zoete zaligheden | Sweet treats

**Proeverij desserts | op een plank geserveerd | vanaf 2 personen**

**€ 11,00 p.p.**

Tasting of deserts | served on a tray | from 2 persons | from 2 persons

*Wijnsuggestie: Spanje | Moscatel | € 6,00 per glas*

**Witte chocolade | amandel | rood fruit sorbet**

**€ 9,00**

White chocolate | almonds | red fruit sorbet

*Wijnsuggestie: Italië | Gatti piero | Brachetto | € 6,50 per glas*

**Dame blanche | op chefs manier**

**€ 9,50**

Dame blanche | chefs way

*Wijnsuggestie: Spanje | Moscatel | € 6,00 per glas*

**Citroen cheesecake | framboos | merengue | gin-tonic sorbet**

**€ 9,50**

Lemon cheesecake | raspberry | merengue | sorbet of gin tonic

*Wijnsuggestie: Chili | Montes late harvest | Gewürztraminer | € 7,00 per glas*

**Vier soorten kaas | kletzenbrood | druiven | appel-perenstroop**

**€ 14,50**

Four kinds of cheese | 'kletzen bread' | grapes | apple pear syrup

*Wijnsuggestie: Quinta de noval | Tawny reserve port | € 6,00 per glas*

# Dranken | Drinks

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

## Bieren

Swinckels van de tap (0,2)	€ 3,25
Seizoensbier van de tap v.a.	€ 4,75
Cornet	€ 6,00
Bavaria Radler Citroen 2.0	€ 4,00
La Trappe Witte Trappist / Blond	€ 5,00
La Trappe Quadrupel	€ 7,00
Geusz Blond   Dubbel   Tripel	€ 6,50

## Alcoholvrije bieren

Bavaria 0.0   IPA 0.0   Radler Citroen 0.0	€ 4,50
Bavaria Wit	€ 4,50

## 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 v.a.	€ 5,25
Crodino	€ 3,75

## Wijnen

	Gl.	Fl.
Magdelaine Sauvignon Blanc	€ 4,75	€ 25,00
Bonfils Rose	€ 4,75	€ 25,00
Magdelaine Cabernet Sauvignon	€ 4,75	€ 25,00

## Likeuren

Baileys   Likeur 43   Amaretto   Tia Maria,	€ 5,25
Cointreau   Dom Benedictine   Grand Manier,	
Kahlua   Frangelico   Mandarine Napoleon,	
Sambuca   Limoncello   Southern comfort	
Drambuie	

## Cognac

Hennessy V.S.	€ 7,50
Hennessy Fine de Cognac	€ 9,95
Hennessy X.O.	€ 22,50

## Armagnac

Darroze les Grande Assemblage Armagnac 8 jr.	€ 6,75
--	--------

## Calvados

Busnel Trois Lys	€ 6,25
------------------	--------

## Grappa

Nonino Chardonnay barrique	€ 6,50
----------------------------	--------

## Rum/Gin

Bacardi   Bacardi Lemon	€ 4,50
Bombay Gin	€ 4,50

## Whisky

Scotch   Blended	€ 6,00
Singlemalt v.a.	€ 6,75
Bourbon   Canadian	€ 5,75