

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 mogen wij de derde eigenaren zijn van dit historische pand.  
Een hoeve die wij met behoud van authentieke elementen telkens aanpassen aan het comfort van deze tijd.  
En wij hebben nog meer mooie plannen voor de toekomst.  
Wij 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.

Wij wensen u, mede namens het Hoeve Kromwijk-team en ons gezin,  
een prettige en vooral smakelijke tijd bij ons!

**Marco & Fati Blokland**  
Eigenaren 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 Hoeve Kromwijk

# Chef's 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.

# Kids specials

## **Voorgerechten | Starters € 7,50**

**Tomatensoep**

Tomato soup

**Rundercarpaccio**

Beef carpaccio

## **Hoofdgerechten | Kids Mains € 15,00**

**Huisgemaakte kipkrokant met frites en verse groenten**

Homemade crispy chicken with French fries and season vegetables

**Kogelbiefstuk met frites en verse groenten**

Beef steak with French fries and season vegetables

**Gebakken witvis met frites en verse groenten**

Pan fried whitefish with French fries and season vegetables

## **Dessert | Dessert € 5,00**

**Kinderijsje**

Kids icecream

# To share

<b>Gestoomde kip gyoza   sriracha   lente-ui   oosterse groenten (4 stuks)</b> Steamed chicken gyoza   sriracha   spring onion   oriental vegetables (4 pieces)	€ 9,50
<b>Gestoomde groenten gyoza   sriracha   lente-ui   oosterse groenten (4 stuks)   🌿</b> Steamed vegetables gyoza   sriracha   spring onion   oriental vegetables (4 pieces)   🌿	€ 9,50
<b>Pata negra   gedroogde ibérico ham   flinterdun gesneden (50 gram)</b> Pata negra   paper thin sliced dried ibérico ham (50 gram)	€ 9,50
<b>Salmon cones   tobiko   citroenmayonaise (6 stuks)</b> Salmon cones   tobiko   lemon mayonnaise (6 pieces)	€ 9,50
<b>Rock shrimps   Japanse mayonaise   sojasaus</b> Rock shrimps   Japanese mayonnaise   soja sauce	€ 9,50
<b>Broodmandje   aioli   olijfolie   truffelboter   V</b> Bread basket   aioli   olive oil   truffle butter   V	€ 5,50

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze bedieningsmedewerkers.

V = vegetarisch 🌿 = vegan

# To start

- Thaise currysoep | gamba's | (ook vegan mogelijk)** € 9,50  
Thai curry soup | king prawn | (also available vegan)
- Trio van vis | gerookte zalm | Hollandse garnalen | forel | brioche | avocado** € 16,50  
Trio of fish | smoked salmon | Dutch shrimps | trout | brioche | avocado  
*Wijnsuggestie: Frankrijk, Elzas | Heim | Pinot gris | € 8,50 per glas*
- Tartaar van tonijn | zoetzure rode ui | guacamole | edamame bonen | little gem** € 17,50  
Tuna tartar | sweet and sour onion | guacamole | edamame beans | little gem  
*Wijnsuggestie: Chili | Montes | Sauvignon blanc reserva | € 7,75 per glas*
- Tataki van diamanthaas | lente-ui | sesam | ponzu | knoflookchips** € 16,50  
Tataki of tenderloin | spring onion | sesame | ponzu | garlic chips  
*Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Barricas Sonsierra | Tempranillo Blanco | € 7,00 per glas*
- Carpaccio van rund | Parmezaan | pijnboompit | rucola | truffelmayonaise** € 15,50  
Beef carpaccio | Parmesan | pine nuts | arugula | truffle mayonnaise  
*Wijnsuggestie: Italië, Venetië | Bosco del Merlo | Pinot grigio rosé | € 6,95 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: Duitsland | Weingut Schönlaub | Grauburgunder | € 7,00 per glas*
- Korean boneless BBQ ribs | rode peper | sesam** € 17,50  
Korean boneless BBQ ribs | red pepper | sesame  
*Wijnsuggestie: Frankrijk | Les Carrasses | Chardonnay | € 6,50 per glas*
- Salade burrata | tomaat | aceto balsamico | olijfolie | basilicumpesto | V** € 15,50  
Salad burrata | tomato | balsamic vinegar | olive oil | basil pesto | V  
*Wijnsuggestie: Italië | Paololeo | Pinot grigio | € 6,75 per glas*
- Bietencarpaccio | feta | rucola | notenvinaigrette | V** € 14,50  
Beetroot carpaccio | feta | arugula | nut vinaigrette | V  
*Wijnsuggestie: Roemenie | Sanziana | Pinot noir | € 5,25 per glas*

**Mix van voorgerechten | op een plank geserveerd | vanaf 2 personen** € 17,50 p.p.  
Tasting of starters | served on a tray | from 2 persons  
*Wijnsuggestie: Italië, Venetië | Bosco del Merlo | Pinot grigio rosé | € 6,95 per glas*

# The mains

<b>Gebakken scholfilet   beurre blanc met citroen</b> Pan fried plaice fillet   beurre blanc with lemon <i>Wijnsuggestie: Frankrijk   Les Carrasses   Chardonnay   € 6,50 per glas</i>	<b>€ 26,50</b>
<b>Gegrilde doradefilet   zeevruchten   antiboise</b> Grilled sea bream fillet   seafood   antiboise <i>Wijnsuggestie: Argentinië   Finca patagonicas Zolo   Viognier   € 7,00 per glas</i>	<b>€ 27,50</b>
<b>Kreeft half of heel   gegrild of gekookt</b> Lobster half or whole   grilled or cooked <i>Wijnsuggestie: Frankrijk   Les Carrasses   Chardonnay   € 6,50 per glas</i>	<b>Dagprijs</b>
<b>Gebakken kogelbiefstuk   paddenstoelen   eigen jus met truffel</b> Pan fried steak   mushrooms   own gravy with truffle <i>Wijnsuggestie: Frankrijk, Bordeaux   Pellebouc   Merlot &amp; Cabernet sauvignon   € 7,50 per glas</i>	<b>€ 25,50</b>
<b>Gebakken kwartelfilet   black tiger gamba   knoflook   oystersaus</b> Pan fried quail fillet   black tiger prawn   garlic   oyster sauce <i>Wijnsuggestie: Roemenië   Sanziana   Pinot noir   € 5,25 per glas</i>	<b>€ 26,50</b>
<b>Redefine 0.0 flank steak   chimichurri</b>    Redefine 0.0 flank steak   chimichurri    <i>Wijnsuggestie: Chili, Central Valley   Mancura Etnia   Merlot   € 4,95 per glas</i>   	<b>€ 34,50</b>
<b>Ossenhaas van de grill   paddenstoelen   tomaten-dragonboter</b> Grilled beef tenderloin   mushrooms   tomato tarragon butter <i>Wijnsuggestie: Portugal   Fat Baron   Shiraz   € 8,50 per glas</i>	<b>€ 34,50</b>
<b>Risotto   paddenstoelen   schuim van Parmezaan</b>    Risotto   mushrooms   Parmesan foam    <i>Wijnsuggestie: Macedonië   Venec   Merlot   € 6,50 per glas</i>	<b>€ 23,50</b>


## SIDES

<b>Frisse zomersalade</b>	<b>€ 4,50</b>
Fresh summer salad	
<b>Frites met mayonaise</b>	<b>€ 4,50</b>
French fries with mayonnaise	

**Bovenstaande gerechten serveren we met passend garnituur.**

Above plates are served with garnish.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze bedieningsmedewerkers.

V = vegetarisch  = vegan

# 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

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

**Hollandse aardbeien | hangop | vanilleroomijs**

**€ 9,50**

Dutch strawberries | yogurt | vanilla ice cream

*Wijnsuggestie: Italië | Gatti piero | Brachetto | € 6,75 per glas*

**Citroen-meringuetaartje | yoghurtsorbet**

**€ 9,50**

Lemon-meringue-pie | yogurt sorbet

*Wijnsuggestie: Zuidwest Frankrijk | Pacherenc du Vic-Bilh | Gros Manseng | € 6,00 per glas*

**The chocolate lover**


**€ 10,50**

The chocolate lover

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

**Framboos & passievrucht | **

**€ 9,50**

Raspberry & passionfruit | 


**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*

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze bedieningsmedewerkers.

V = vegetarisch  = vegan