

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

Breads and salads

Geserveerd met desem maïs vloerbrood

Served with sourdough corn floor bread

Gerookte zalm | citroenmayonaise | komkommer | avocado | rode ui | sla € 12,95

Smoked salmon | lemon mayonnaise | cucumber | avocado | red onion | lettuce

Carpaccio van rund | Parmezaan | truffel | pijnboompit | rucola € 12,95

Beef carpaccio | Parmesan | truffle | pine nut | rocket salad

Vitello tonato | kalfsmuis | tonijnmayonaise rode ui | rucola | tomaat € 12,95

Vitello tonato | veal | tuna mayonnaise | rocket salad | tomato | red onion

Spiegelei ham/kaas € 9,50

Fried egg ham/cheese

Holtkamp draadjesvlees croquetten (2) | mosterd € 10,50

Holtkamp croquettes (2) | mustard

Pan tosti ham/kaas € 6,50

Pan baked ham/cheese sandwich

Salade geitenkaas | honing-noten vinaigrette | vijgen | Parmezaanse kaas | ei | uienringen | v € 14,95

Goat cheese salad | honey-nut vinaigrette | figs | v

Salade met gegrilde kip | Romeinse sla | Parmezaanse kaas | ei | uienringen € 13,95

Grilled chicken salad | roman lettuce | Parmesan cheese | egg | onion

Salade met geschroeide tonijn | wasabi | soja | wakame | edamame bonen € 15,50

Scorched Tuna salad | wasabi | soja | wakame | edamame beans

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

Tataki van diamanthaas | lente-ui | sesam | ponzu | knoflookchips € 16,50
Tataki of tenderloin | spring onion | sesame | ponzu | garlic chips
Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Sonsierra | Tempranillo Bianco | € 7,00 per glas

Zacht gegaarde buikspek | mango | gamba | sriracha mayonaise | lente-ui € 15,50
Slow cooked pork belly | mango | king prawn | sriracha mayonnaise | spring onion
Wijnsuggestie: Duitsland | Weingut Schönlauff | Grauburgunder | € 7,00 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

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

Brood met smeersels € 5,50
Bread and spreads

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

v = vegetarisch

The mains

Gebakken scholfilet | beurre blanc | citroen

€ 26,50

Pan fried plaice fillet | beurre blanc | lemon

Wijnsuggestie: Frankrijk | Les Carrasses | Chardonnay |

€ 6,50 per glas

Gebakken kogelbiefstuk | paddenstoelen | eigen jus met truffel

€ 25,50

Pan fried steak | mushrooms | own gravy with truffle

Wijnsuggestie: Frankrijk, Bordeaux | Pellebouc |

Merlot & Cabernet sauvignon | € 7,50 per glas

Risotto | paddenstoelen | schuim van Parmezaan | v

€ 23,50

Risotto | mushrooms | Parmesan foam | v

Wijnsuggestie: Macedonië | Venec | Merlot | € 6,50 per glas

Bovenstaande gerechten serveren we met passend garnituur.

Above plates are served with garnish.

SIDES

Frisse zomersalade

€ 4,50

Fresh summer salad

Frites met mayonaise

€ 4,50

French fries with mayonnaise

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

v = vegetarisch

Sweet treats

Appeltaart € 4,50
Apple pie

Chocoladetaart € 5,25
Chocolate cake

Citroen-meringuetaartje | yoghurtsorbet € 9,50
Lemon-meringue-pie | yogurt sorbet
Wijnsuggestie: Zuidwest Frankrijk | Pacherenc du Vic-Bilh | Gros Manseng | € 6,00 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

IJs naar keuze, per bol € 2,00
Keuze uit: vanille | chocolade | gezouten karamel | hazelnoot | frambozensorbet | mangosorbet
Ice cream of your choice, per scoop
Choices of ice cream: vanilla | chocolate | salty caramel | hazelnut | raspberry sorbet | mango sorbet

Kinderijsje € 5,00
Kids icecream

Slagroom € 0,75
Whipped cream

De gerechten van de lunchkaart zijn tot 17.00 uur te bestellen.

The dishes from the lunch menu can be ordered until 5 pm.

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

V = vegetarisch

Snacks

**Authentieke borrelplank voor twee personen:
diverse vis- en vleeshapjes, oude Rotterdamsche,
Serranoham, brood en gefrituurde hapjes** p.p. € 14,50

Authentic serving board for two persons:
various fish and meat snacks, Old Rotterdamsche,
Serrano ham, bread and fried snacks

Holtkamp Bitterballen met mosterd (8 stuks) € 12,00
Holtkamp 'Bitterballs' with mustard (8 pieces)

**Garnalen butterfly en torpedo mix met
chilisaus (8 stuks)** € 9,75
Butterfly prawns with chillisauce (8 pieces)

Gemengde luxe frituurhapjes (12 stuks) € 14,50
Mixed luxury fried snacks (12 pieces)

Borrelnootjes en zoutjes € 4,50
Nuts and pretzels

Brood met smeersels € 5,50
Bread and spreads

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

V = vegetarisch