

restaurant
HOEVE KROMWIJK

koffie - lunch - borrel - diner

Beste gast,

**Wij heten u van harte welkom in de sfeervolle
entourage van Hoeve Kromwijk.**

Wat fijn dat u er bent!

In ons restaurant maken wij alles zelf, vers van het seizoen.
Wij bieden graag kwaliteit aan onze gasten, particulier en zakelijk.

Teamwork staat aan de basis van ons succes. De combinatie van een fantastische cheffok, een goed team en horecaervaring wereldwijd hebben geleid tot het huidige Hoeve Kromwijk.

Met een sterk team zijn wij er graag voor onze gasten, voor u!

We hebben mooie plannen zoals de ombouw van onze eerste verdieping naar hotelkamers. Die plannen krijgen steeds meer vorm. Straks kunt u bij Hoeve Kromwijk terecht voor koffie – borrel – lunch – diner en slapen!

Hoeve Kromwijk is er voor iedereen, jong en oud.
Daarnaast is het 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!

Familie Blokland

Eigenaar restaurant Hoeve Kromwijk



Starters / To Share / Cold

Brood | smeersels

Bread | spreads

€ 6,25

Pata negra | gedroogde ibérico ham | flinterdun gesneden | 50 gram

Pata negra | paper thin sliced dried ibérico ham | 50 gram

€ 9,50

Tuna taco | ponzu | wasabi | edamame | 2 stuks

Tuna taco | ponzu | wasabi | edamame | 2 pieces

€ 18,50

Gerookte zalm | groene kruiden | crème fraiche | komkommer

Smoked salmon | green herbs | crème fraiche | cucumber


€ 16,50

Carpaccio rolletjes | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Carpaccio rolls | Parmesan cheese | truffle mayonnaise


€ 15,50

Geitenkaas | avocado | tabouleh salade | vadouvan mayonaise |

Goat cheese | avocado | tabbouleh salad | vadouvan mayonnaise | 

€ 14,50

Burrata | tomaat | basilicumpesto | croutons |

Burrata | tomato | basil pesto | croutons | 

€ 15,50

Voor de fijnproever

*Wij zijn gek op de delicate
smaak van kaviaar en oesters.*

Ook?

Kaviaar | Oscietra | 10 gram

Caviar | Oscietra | 10 grams

€ 25,00

Oester | Normandië | No. 3 | 2 stuks

Oyster | Normandy | No. 3 | 2 pieces

€ 9,50

Wijn & spijs

Wilt u bij bovenstaande gerechten
een bijpassend glas wijn?

Vraag het onze gastheren
of -vrouwen.



Starters / To Share / Warm

Gamba's | knoflook | peper | limoen | 5 stuks

€ 14,50

Gambas | garlic | pepper | lime | 5 pieces

Coquille in de schelp | gegratineerd | bieslook | 2 stuks

€ 18,50

Scallop in the shell | gratinated | chives | 2 pieces

Pulled chicken taco | koolsalade | 2 stuks

€ 14,50

Pulled chicken taco | coleslaw | 2 pieces

Iberico ribs | boneless | hoisin | gember | lente-ui

€ 16,50

Iberico ribs | boneless | hoisin | ginger | spring onion

Kip gyoza | sriracha | lente-ui | oosterse salade | 3 stuks

€ 9,00

Chicken gyoza | sriracha | spring onion | oriental vegetables | 3 pieces

Groenten gyoza | sriracha | lente-ui | oosterse salade | 3 stuks | 🌿

€ 9,00

Vegetables gyoza | sriracha | spring onion | oriental vegetables | 3 pieces | 🌿

Tip van de chef

**Surf 'n turf | buikspek
mango | gamba
sriracha mayonaise | lente-ui**

Surf 'n turf | pork belly | mango
king prawn | sriracha mayonnaise
spring onion

€ 15,50

Soep / Soup

**Courgettesoep
oude kaas | brioche | 🌿**

Courgettesoup
old cheese | brioche | 🌿

€ 9,50

Ook vegan verkrijgbaar

Vegan option available

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.

🌿 = vegetarisch 🌿 = vegan

The Mains

Zeebaarsfilet | geroosterde groenten | salsa verde € 25,50

Seabass fillet | roasted vegetables | salsa verde

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Ferrandièrre | Viognier | € 6,75 per glas

Zalmfilet | teriyaki | bimi | tauge € 27,50

Salmon fillet | teriyaki | bimi | bean sprouts

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Ferrandièrre | Chardonnay, Viognier en Pinot gris | € 7,00 per glas

Confit de canard | spitskool | saus van rode port € 27,50

Confit de canard | pointed cabbage | red port sauce

Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Bodegas El Meson | Tempranillo Crianza | € 6,75 per glas

Runder rib-eye | geroosterde groenten | knoflook | peterselie € 32,50

Beef rib-eye | roasted vegetables | green herbs | garlic | parsley

Wijnsuggestie: Zuid-Afrika, Wellington | Diemersfontein | Pinotage | € 6,75 per glas

Ossenhaas | gedroogde tomatenboter € 34,50

Beef tenderloin | dried tomato butter

Wijnsuggestie: Portugal, Setúbal | Fat Baron | Shiraz | € 8,50 per glas

Groentenlasagne | frisse salade | 🌸 € 24,50

Vegetable lasagna | fresh salad | 🌸

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc | Ferrandièrre | Merlot | € 4,95 per glas

Portobello | spinazie | roquefort | tomaat | amandel | 🍂 € 23,50

Portobello | spinach | roquefort | tomato | almond | 🍂

Wijnsuggestie: Frankrijk, Rhône | Domaine Grand Veneur | Grenache | € 7,25 per glas

Sides

Frites | mayonaise € 5,00

French fries | mayonnaise

Loaded fries | peterselie | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise € 7,50

Loaded fries | parsley | Parmesan cheese
truffle mayonnaise

Frisse salade € 5,00

Fresh salad

Passend bij het seizoen

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

Above plates are served with seasonal
vegetables and potato garnish.

Sweet treats

Dame blanche | vanille-roomijs | chocoladesaus | slagroom | amandel

€ 11,50

Dame blanche | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream | almond

Wijnsuggestie: Portugal, Setúbal | Bacalhoa | Moscatel | € 6,75 per glas

Cheesecake | aardbei | limoen

€ 12,50

Cheesecake | strawberry | lime

Wijnsuggestie: Griekenland, Patras | Kouraki | Mavrodaphne en Korinthiaki | € 6,00 per glas

Limoentaartje | bloedsinaasappel sorbetijs

€ 12,50

Lime tart | blood orange sorbet ice cream

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

Crème brulee | vanille

€ 11,50

Crème brulee | vanilla

Wijnsuggestie: Portugal, Setúbal | Bacalhoa | Moscatel | € 6,75 per glas

Tiramisu | amandel roomijs

€ 9,50

Tiramisu | almond ice cream

Wijnsuggestie: Portugal, Setúbal | Bacalhoa | Moscatel | € 6,75 per glas

Drie soorten kaas | kletzenbrood | druiven | appel-perenstroop

€ 13,00

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

Wijnsuggestie: Quinta de noval | Tawny reserve port | € 6,50 per glas

Een zoete proeverij

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

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

€ 13,50 p.p.

Wijnsuggestie:

Zuidwest-Frankrijk | Pacherenc du Vic-Bilh

Gros Manseng | € 6,00 per glas



Kids specials

Voorgerechten | Starters

€ 7,50

Tomatensoep

Tomato soup

Rundercarpaccio

Beef carpaccio

Hoofdgerechten | Mains

€ 15,00

Kipkrokant met frites en verse groenten

Crispy chicken with French fries and season vegetables

Kogelbiefstuk met frites en verse groenten

Beef steak with French fries and season vegetables

Dessert | Dessert

€ 5,00

Kinderijsje

Kids icecream

