

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



Driegangen keuzemenu

€ 45,00

STARTERS

Gerookte zalm | guacamole | kwartelei | gamba

Smoked salmon | guacamole | quail egg | prawn

Wijnsuggestie: Italië, Lazise | Tinazzi | Garganega, Trebbiano & Chardonnay | € 7,50 per glas

Carpaccio van rund | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Beef carpaccio | Parmesan cheese | truffle mayonnaise

Wijnsuggestie: Frankrijk, Cotes du Rhône | Clement Daniel | Grenache blanc, Viognier, Marsanne & Roussanne | € 7,50 per glas

Knolselderijcarpaccio | groentecroutons | truffelmayonaise | 🌿

Celeriac carpaccio | vegetable croutons | truffle mayonnaise | 🌿

Wijnsuggestie: Oostenrijk, Niederösterreich | Willy Bauer Cellaer No.99 | Grüner Veltliner | € 7,75 per glas

THE MAINS

Gebakken kabeljauw | beurre blanc met mosterd

Pan-fried cod fillet | mustard beurre blanc

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc-Roussillon | Dumanet | Chardonnay | € 7,00 per glas

Gegrilde diamanthaas | beurre Café de Paris

Grilled Jewish steak | Café de Paris butter

Wijnsuggestie: Italië, Puglia | Per Te | Primitivo / Zinfandel | € 6,75 per glas

Ravioli | paddenstoelen | truffel | spinazie | Parmezaanse kaas | 🌿

Ravioli | mushrooms | truffle | spinach | Parmesan cheese | 🌿

Wijnsuggestie: Italië, Puglia | Azienda Mocavero | Negroamaro | € 6,25 per glas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende groenten, friet en mayonaise.

All main courses are served with vegetables, fries and mayonnaise.

SWEET TREATS

Verrassingsdessert

Surprise dessert

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



Wilt u bij bovenstaande gerechten een bijpassend glas wijn? Vraag het onze gastheren of -vrouwen.

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

🌿 = vegetarisch 🌿 = vegan

Starters | To Share | Cold

| | |
|---|---------|
| Brood smeersels Bread spreads | € 6,50 |
| Croquetas de Jambon Iberico pata negra truffel 5 stuks Croquetas de Jambon Iberico pata negra truffle 5 pieces | € 9,50 |
| Oester Oosterse vinaigrette No. 3 2 stuks Oyster vinaigrette 'oriental' No. 3 2 pieces | € 9,50 |
| Tonijntartaar crispy nori wasabi tobiko 4 stuks Tuna tartar crispy nori wasabi tobiko 4 pieces | € 15,50 |
| Gerookte zalm guacamole kwartelei gamba Smoked salmon guacamole quail egg prawn | € 16,50 |
| Carpaccio rolletjes Parmezaanse kaas truffelmayonaise Carpaccio rolls Parmesan cheese truffle mayonnaise | € 15,50 |
| Knolselderijcarpaccio groentecroutons truffelmayonaise ❁ Celeriac carpaccio vegetable croutons truffle mayonnaise ❁ | € 14,50 |
| Burrata tomaat basilicumpesto croutons 🌿 Burrata tomato basil pesto croutons 🌿 | € 15,50 |

Shared dining menu

€ 49,50 p.p.

(min. 2 personen)

Samen genieten van zeven kleine gerechten,
een combinatie van vlees en vis,
en een dessert.

In dit menu kunnen wij helaas
geen rekening houden
met persoonlijke voorkeuren.

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 | brood | 7 stuks € 15,50
Gambas | garlic | pepper | lime | bread | 7 pieces

Coquille | garnalen | bosui | beurre blanc | 2 stuks € 18,50
Scallop | shrimp | spring onion | beurre blanc | 2 pieces

Pulled chicken taco | coleslaw | 2 stuks € 14,50
Pulled chicken taco | coleslaw | 2 pieces

Surf 'n turf | buikspek | mango | gamba | sriracha mayonaise | lente-ui € 15,50
Surf 'n turf | pork belly | mango | king prawn | sriracha mayonnaise | spring onion

Iberico ribs | boneless | Korean bbq | krokante ui € 16,50
Iberico ribs | boneless | Korean BBQ | crispy 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

**Gebakken eendenlever
abrikoos | suikerbrood**

Pan-fried duck liver
apricot | sugar bread

€ 16,00

Soep | Soup

**Romige mosterdsoep
Parmezaanse kaas | brioche | 🌿**

Creamy mustard soup with mustard
Parmesan 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

Gegrilde wilde doradefilet | gamba | spinazie | tomatensalsa € 26,50

Grilled wild sea bream fillet | prawn | spinach | tomato salsa

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc-Roussillon | Domaine de Castelnaud | Viognier | € 6,50 per glas

Tonijnsteak | teriyaki | tauge € 27,50

Tuna steak | teriyaki | bean sprouts

Wijnsuggestie: Frankrijk, Cotes du Rhône | Clement Daniel | Grenache blanc, Viognier, Marsanne & Roussanne | € 7,50 per glas

Confit de canard | aardappelmousseline | romige paddenstoelensaus € 27,50

Confit de canard | mousseline potatoes | creamy mushroom sauce

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

Gegrilde diamanthaas | beurre Café de Paris € 26,50

Grilled Jewish steak | Café de Paris butter

Wijnsuggestie: Italië, Puglia | Per Te | Primitivo | Zinfandel | € 6,75 per glas

Ossenhaas Rossini | eendenlever | truffel | Madeirasaus € 39,50

Beef tenderloin | duck liver | truffle | Madeira sauce

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

Redefine flank steak | gekarameliseerde ui | paddenstoelensaus | 🌸 € 34,50

Redefine flank steak | caramelized onion | mushroom sauce | 🌸

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

Ravioli | paddenstoelen | truffel | spinazie | Parmezaanse kaas | 🌿 € 24,50

Ravioli | mushrooms | truffle | spinach | Parmesan cheese | 🌿

Wijnsuggestie: Italië, Puglia | Azienda Mocerero | Negroamaro | € 6,25 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

Trifle | cheesecake | speculoos | kaneel-roomijs € 9,50

Trifle | cheesecake | speculoos | cinnamon ice cream

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

Appel | crumble | crème anglaise | karamel-roomijs € 9,50

Apple | crumble | crème anglaise | caramel 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

Lava cake | karamel | vanille-ijs | 20 minuten bereidingstijd € 12,50

Lava cake | caramel | vanilla ice cream | 20 minutes preparation time

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

Drie soorten kaas | kletzenbrood | druiven | appel-perenstroop € 14,00

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

€ 5,50

Tomatensoep

Tomato soup

Rundercarpaccio

Beef carpaccio

HOOFDGERECHTEN | MAINS

€ 12,50

Kipkrokant met frites, mayonaise, appelmoes en komkommer

Crispy chicken with French fries, mayonnaise, applesauce and cucumber

Holtkamp draadjesvlees croquette met frites, mayonaise, appelmoes en komkommer

Holtkamp croquette with French fries and mayonnaise, applesauce and cucumber

DESSERT | DESSERT

€ 5,00

Kinderijsje

Kids icecream

