

HOEVE KROMWIJK

hotel restaurant

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 chefkok, 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!

Op onze eerste verdieping hebben we heerlijke hotelkamers. U kunt bij Hoeve Kromwijk terecht voor koffie – borrel – lunch – diner én 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



Friday Specials 2026

Vrijdag 27 maart

Jazzavond met livemuziek

Vrijdag 24 april

Lentemenu met livemuziek

Vrijdag 29 mei

Shared dining met livemuziek

Vrijdag 19 juni

80's & 90's night met livemuziek

Vrijdag 31 juli

Italiaanse avond met livemuziek

Vrijdag 28 augustus

Spaanse avond met livemuziek

Vrijdag 25 september

Shared dining met livemuziek

Vrijdag 30 oktober

Jazzavond met livemuziek

Feestdagen

Paasbrunch

zondag 5 april | maandag 6 april

Moederdagbrunch

zondag 10 mei

Vaderdagbrunch

zondag 21 juni

Driegangen keuzemenu

€ 47,50

Kies een combinatie van de Starters, The Mains en Sweet Treats.
Elk gerecht is ook los verkrijgbaar tegen de aangegeven prijs.

Choose a combination of the Starters, The Mains and Sweet Treats.
Each dish is also available separately at the indicated price.

STARTERS Vanaf € 13,50

Pulled chicken taco | koolsla | 2 stuks

Pulled chicken taco | coleslaw | 2 pieces

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

Kip gyoza | sriracha | lente-ui | oosterse salade | 4 stuks

Chicken gyoza | sriracha | spring onion | oriental vegetables | 4 pieces

Wijnsuggestie: Italië, Veneto | Corte Maggio | Pinot grigio | € 6,75 per glas

Groenten gyoza | sriracha | lente-ui | oosterse salade | 4 stuks ✿

Vegetables gyoza | sriracha | spring onion | oriental vegetables | 4 pieces

Wijnsuggestie: Italië, Veneto | Corte Maggio | Pinot grigio | € 6,75 per glas

Bietencarpaccio | feta | vijgen | notenvinaigrette | 🍃 | ✿

Beetroot carpaccio | feta | figs | nut vinaigrette | 🍃 | ✿

Wijnsuggestie: Oostenrijk, Niederösterreich | Willy Bauer | Gruner Veltliner | € 7,75 per glas

Romige aardappel-prei soep | brioche | Parmezaanse kaas | 🍃 | ✿

Creamy potato-leek soup | brioche | Parmesan cheese | 🍃 | ✿

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

Gerookte zalm | avocado | krokante gamba | gepofte knoflookmayonaise | + € 2,00

Smoked salmon | avocado | crispy prawn | roasted garlic mayonnaise

Wijnsuggestie: Spanje, Rueda | Javier Sanz | Verdejo | € 6,75 per glas

Tataki tonijn | wakame | sojasaus | wasabimayonaise | + € 4,00

Tuna tataki | wakame | soy sauce | wasabi mayonnaise

Wijnsuggestie: Zuid-Afrika, Stellenbosch | Silver Myn | Sauvignon Blanc | € 5,50 per glas

Carpacciorolletjes | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise | + € 2,00

Carpaccio rolls | Parmesan cheese | truffle mayonnaise

Wijnsuggestie: Zuid-Afrika, Stellenbosch | Silver Myn | Chardonnay | € 5,50 per glas

Steak tartaar | brioche | aceto balsamico | kwartelei | + € 3,50

Steak tartare | brioche | balsamic vinegar | quail egg

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

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.
For allergen information, please consult one of our hosts or hostesses.

🍃 = vegetarisch/vegetarian ✿ = ook vegan verkrijgbaar / vegan option available

THE MAINS Vanaf € 24,50

Gebakken skreifilet | saffraansaus | prei-olie

Pan-fried skrei fillet | saffron sauce | leek oil

Wijnsuggestie: Frankrijk, Languedoc-Roussilon | Domaine de Castelnaud Vioignier | € 6,50 per glas

Gegrilde roodbaarsfilet | langoustinesaus | + € 4,50

Grilled red snapper fillet | langoustine sauce

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

Ravioli gorgonzola | portobello | spinazie | walnoten |

Gorgonzola ravioli | portobello | spinach | walnuts | 

Wijnsuggestie: Roemenië, Banat | Sanziana | Pinot noir | € 6,00 per glas

Zacht gestoofde rundersukade | stoofjus met laurier

Stewed beef | stew gravy with bay leaf

Wijnsuggestie: Italië, Puglia | Tinazzi | Primitivo | € 8,00 per glas

Gegrilde diamanthaas | tomaten-knoflookboter | + € 4,50

Grilled Jewish steak | tomato garlic butter

Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Labarranca | Tempranillo Crianza | € 7,00 per glas

Gekonfijte eendenbout | zuurkool | romige saus van eekhoorntjesbrood | + € 2,50

Confit duck leg | sauerkraut | creamy porcini mushroom sauce

Wijnsuggestie: Argentinië, Mendoza | Kaiken estate | Malbec | € 8,50 per glas

Passend bij het seizoen

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

Above plates are served with seasonal vegetables and potato garnish.



Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.
For allergen information, please consult one of our hosts or hostesses.

 = vegetarisch/vegetarian

Sides

Brood | smeersels € 6,50

Bread | spreads

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

SWEET TREATS Vanaf € 9,50

Sticky toffee | karamel | vanilleroomijs

Sticky toffee | caramel | vanilla ice cream

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

Dame blanche | slagroom | amandel | chocoladesaus

Dame blanche | whipped cream | almonds | chocolate sauce

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

Crème brûlée | tonkabonen

Crème brûlée | tonka beans

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

Trifle Dubai | no baked cheesecake | pistache | pure chocolade | + €3,00

Dubai Trifle | no-baked cheesecake | pistachio | dark chocolate

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

Drie soorten kaas | kletzenbrood | druiven | appel-perenstroop | + € 7,50

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

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



Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.
For allergen information, please consult one of our hosts or hostesses.

Chef specials

STARTERS

Gebakken gamba's | kerrie-kokos | limoen | € 16,50

Pan-fried prawns | curry-coconut | lime

Wijnsuggestie: Spanje, Rueda | Javier Sanz | Verdejo | € 6,75 per glas

Surf 'n turf | buikspek | mango | gamba | sriracha-mayonaise | lente-ui | € 16,00

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

Wijnsuggestie: Roemenië, Banat | Sanziana | Pinot noir | € 6,00 per glas

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

Iberico ribs | boneless | Korean BBQ | crispy onion

Wijnsuggestie: Roemenië, Banat | Sanziana | Pinot noir | € 6,00 per glas

Gebakken eendenlever | abrikoos | suikerbrood | € 17,50

Pan-fried duck liver | apricot | Dutch sugar bread

Wijnsuggestie: Frankrijk, Elzas | Heim | Pinot gris | € 8,00 per glas

THE MAINS

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

Beef Tenderloin Rossini | duck liver | truffle | Madeira sauce

Wijnsuggestie: Spanje, Rioja | Labarrauca | Tempranillo Crianza | € 7,00 per glas

Gegrilde zalmfilet | beurre blanc | foreleitjes | dille | € 28,50

Grilled salmon fillet | beurre blanc | trout roe | dill

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

Let's taste and share

€ 49,50 p.p.
(min. 2 personen)

Kunt u niet kiezen? Laat u verrassen door de chef.

Samen genieten van een 3-gangenmenu; een combinatie van vlees en vis, en een dessert. In dit menu kunnen wij helaas geen rekening houden met persoonlijke voorkeuren.

Can't decide? Let the chef surprise you.

Enjoy a 3-course menu together, featuring a combination of meat and fish, followed by a dessert. Unfortunately, we cannot accommodate personal preferences within this menu.

Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.
For allergen information, please consult one of our hosts or hostesses.

Kids specials

VOORGERECHTEN | STARTERS € 5,50

Tomatensoep

Tomato soup

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en olijfolie

Beef carpaccio with Parmesan cheese and olive oil

HOOFGERECHTEN | 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



Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot één van onze gastvrouwen of -heren.
For allergen information, please consult one of our hosts or hostesses.

Dranken / Drinks

Warme dranken

Koffie	€ 3,25
Cappuccino	€ 3,50
Koffie verkeerd	€ 4,00
Espresso	€ 3,25
Latte macchiato	€ 4,00
Warme chocolademelk	€ 4,00
Slagroom	€ 0,75
Thee diversen smaken	€ 3,25
Verse munt- of gemberthee	€ 4,25
Chai Latte	€ 4,00

Speciale koffie

Irish, Italian, Spanish etc.	€ 9,00
Ook met havermelk beschikbaar	+ € 0,50

Frisdranken

Coca Cola Cola Zero Fanta Orange	€ 3,50
Sprite Fanta Cassis Rivella	€ 3,50
Fuze Tea regular Fuze Tea green	€ 3,75
Appelsap	€ 3,50
Verse jus 'd orange	€ 4,25
Royal Bliss Bitter Lemon	€ 3,50
Tonic Ginger Ale	€ 3,50
Royal Bliss Ginger Beer	€ 3,50
Chocomel Volle melk	€ 3,50
Chaudfontaine still sparkling 25 cl.	€ 3,50
Chaudfontaine still sparkling 75 cl.	€ 6,50
Karaf ijswater	€ 3,50

Bieren

Swinkels van de tap (0,2 ltr.)	€ 3,50
Cornet oaked blond van de tap	€ 6,50
Bavaria Radler Citroen 2.0	€ 4,50
La Trappe Witte Trappist van de tap	€ 6,00
La Trappe Blond van de tap	€ 6,00
La Trappe Tripel	€ 7,00
La Trappe Quadrupel	€ 8,00
La Trappe Bock (seizoen)	€ 6,00

Alcoholvrije bieren

Bavaria 0.0	€ 4,50
Bavaria IPA 0.0	€ 4,50
Bavaria Radler Citroen 0.0	€ 4,50
Bavaria Wit 0.0	€ 4,50
La Trappe Nillis of Epos 0.0	€ 6,00

Aperitief

Quinta de noval Ruby Port	€ 4,75
Quinta de noval Tawny Reserve Port	€ 6,75
Campari Ricard Pernod	€ 4,75
Jonge jenever Oude jenever Vieux	€ 4,75
Martini Bianco Martini Rosso	€ 4,75
Sherry dry Sherry medium	€ 4,75
Aperol	€ 5,25
Kir Kir royal v.a.	€ 6,25
Crodino	€ 6,75

Likeuren

Baileys Likeur 43 Amaretto	€ 5,75
Tia Maria Cointreau Dom Benedictine	
Grand Manier Kahlua Frangelico	
Mandarine Napoleon Sambuca	
Limoncello Southern comfort Drambuie	

Cognac

Hennessy V.S.	€ 8,00
Hennessy V.S.O.P.	€ 12,50

Armagnac

Gles des ducs V.S.O.P.	€ 6,50
------------------------	--------

Calvados

Busnel Trois Lys	€ 6,50
Busnel V.S.O.P.	€ 7,25

Grappa

Grappa di Moscato	€ 6,25
Grappa Superiore	€ 7,00

Rum

Bacardi	€ 6,25
Bacardi Lemon	€ 6,25

Whisky

Red Label	€ 6,25
Black Label	€ 6,75
Ballantine's Finest	€ 6,25
Chivas Regal 12 years	€ 7,50
Canadian Club barrel blended	€ 6,75
Glenfiddich single malt 12 years	€ 8,00
The Glenlivet single malt 15 years	€ 11,00