

# MENUKAART

Hotel Café Restaurant

**"De Kroon"**



**7 dagen per week  
voor u open**

\* Voorkom teleurstellingen en reserveer voordien!

0031-(0)113-371324

\* Gezelschappen van 12 personen of meer,  
bieden wij een aangepaste menukaart aan





## **\*Lunchgerechten (worden geserveerd tot 17:00uur)**

### **\*Kleine Gerichte (wird bis 17:00 Uhr serviert)**

- **Boerenomelet** goed gevuld met groente, spekjes, champignons, frietjes.. **12,5**  
*Bauernomelet gefüllt mit Gemüse, Speck, Champignons*
- **Uitsmijter Speciaal** ui, spek, champignons, ham en kaas **12,5**  
*Strammer Max Spezial Zwiebel, Speck, Champignons, Schinken und Käse*
- **Uitsmijter** met ham en/ of kaas OF MET GEROOKTE ZALM (+ € 5) **9.75**  
*Strammer Max mit Schinken und / oder Käse ODER MIT RÄUCHERLACHS (+5)*
- **2 Krokette** keuze uit kalfsvlees of kaas **9.75**  
*2 Krokette wahl aus Kalbsfleisch oder Käse*
- **2 Garnalen kroketten** **14.75**  
*2 Krabben Krokette*

### **Maaltijdsalade's met Oosterschelde broodjes / Mahlzeit Salat**

- **Gerookte kip** met oa spekjes, appel, notenmix,... **16.25**  
*Geräuchertes Huhn mit Speck, Apfel, Nussmischung,...*
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,... **14.75**  
*Thunfisch mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven*

### **Maaltijdbroodjes / Mahlzeit Brötchen**

- **Huisgerookte Zalm carpaccio** met wasabi, wakame en sesam **15.75**  
*Räucherlachs mit Wasabi, Wakame und Sesam*
- **Rundercarpaccio** met rucola, pijnboompitten, pecorino kaas,... **15.25**  
*Carpaccio mit Rucola, Penienkerne, Pecorino Käse,...*
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **12.75**  
*Ziegenkäse mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,..*
- **Gezond** ham, kaas, uien, paprika, ei,.. **12**  
*Gesund mit Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika,..*
- **Provençaal (vegetarisch)** met olijven, feta, uien,... **12**  
*Provençal (vegetarisch) mit Oliven, Feta, Zwiebeln,...*
- **Broodje HAMBURGER** (100% rundvlees) **20,25**  
met uien, gegrild spek, cheddar kaas,...  
*Brötchen HAMBURGER (100% Rindfleisch)*  
mit Zwiebeln, gegrillter Speck, Cheddar-Käse,...
- **CRUNCHY NACHO-BURGER (vegetarisch)** **20,25**  
met cheddar kaas, ui, sla, tomaat, guacamole, frietjes, nachos,...  
*Crunchy NACHO-BURGER (vegetarisch)*  
mit Cheddar-Käse, Zwiebel, Salat, Tomate, Guacamole, Pommes, Nachos,...

Het brood dat wij serveren is "Pain de Mer". Een Zeeuws natuurdesembrood bereid met gezuiverd zeewater uit nationaal park "De Oosterschelde" Bij de lunchgerechten en bij de maaltijdbroodjes heeft u de keuze uit wit of bruin brood

*Das Brot, das wir servieren, ist "Pain de Mer". Ein Naturteigbrot aus Zeeland, zubereitet mit gereinigtem Meerwasser aus Nationalpark "De Oosterschelde"*  
*Mit Mittagsgerechten und mit Mahlzeitsandwiches*  
*Sie haben die Wahl zwischen Weiß- oder Schwarzbrot*





## **\*Voorgerechten / Vorspeisen**

- **HAPJESPLATEAU** dit voorgerecht is voor 2 à 3 personen **36.50**  
Gezellig samen genieten van o.a. vis en vlees, warm en koud  
**IMBISSPLATTE** dieser Vorspeise ist für 2-3 Personen.  
*Zusammen genießen von Fisch und Fleisch, warm und kalt*
- **Huisgerookte Zalm carpaccio** met wasabi, wakame en sesam **15.25**  
**Hausgeräucherter Lachs** mit Wasabi, Wakame und Sesam  
(Klein portie 11.40)
- **6 Scampi's** gepeld en in een heerlijke knoflooksaus **13.75**  
**6 Scampi's** geschält und in einer köstlichen Knoblauchsoße
- **2 Garnaalkroketten** met toast **14,75**  
**2 Krabbenkrokette** mit Toastbrot
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **12.25**  
**Ziegenkäse** mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,..
- **Rundercarpaccio** met rucola sla, pijnboompitten, pecorino kaas,... **14.75**  
**Carpaccio von Rindfleisch** mit Rucola-Salat, Penienkerne, Pecorino Käse,...  
(Klein portie 11.05)
- **Camembert** (om te delen met 2 personen) **16.5**  
uit de oven met honing, walnoten en Oosterschelde brood  
**Camembert** (zum Teilen mit 2 Personen)  
*aus dem Ofen mit Honig, Walnüssen und Oosterschelde-Brot*

## **\*Soepen / Suppen**

- **Vissoep** rijk gevuld **9,25**  
**Fischsuppe** reich gefüllt
- **Franse Uiensoep** met kaas en spekjes **8.25**  
**Zwiebelsuppe** mit Speck und Käse
- **Toscaanse Tomatensoep** met soepballetjes en basilicumroom **8.25**  
**Toskanische Tomatensuppe** mit Suppenklößchen und Basilicumrahm

## **\*Brood / Brot**

- **Oosterschelde Brood de luxe** met smearsels, kruidenboter, olijven,... **9.25**  
**Brötchen de Luxe** mit Aufstrichen, Kräuterbutter, Oliven, ...

## **\*Hoofdgerechten / Hauptgerichten**

### **Maaltijdsalade's met broodjes Mahlzeit Salat mit Brötchen**

- **Gerookte kip** met oa spekjes, appel, notenmix,... **16.25**  
**Geräuchertes Huhn** mit Speck, Apfel, Nussmischung,...  
*Biertip: Brand Weizen, Boon Kriek*
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,... **14.75**  
**Thunfisch** mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven  
*Biertip: Brand Oud Bruin, Cherry Chouffe*

**Eens iets anders proberen???**

**Vraag onze medewerk(st)er wat er buitenom de kaart wordt geserveerd**

**Möchten Sie etwas anderes probieren?**

**Fragen Sie unser Personal, was außerhalb der Speisekarte serviert wird**



## \*Hoofdgerechten / Hauptgerichten

### Vis / Fisch

- **Visschotel "De Kroon"** kabeljauw, sliptong, scampi's en zalm **30.25**  
*Fischplatte De Kroon Kabeljau, Seezunge, Scampi's und Lachs*  
**Biertip:** Koninck Tripel D'anvers, Westmalle Tripel
- **12 Scampi's** gepeld en in een heerlijke knoflooksaus **26**  
*12 Scampi's geschält und in einer köstlichen Knoblauchsoße (Klein portie 18,55)*  
**Biertip:** Kroon Tripel (Zeeuws bier), Kwaremont Blond
- **Kabeljauwfilet** met mosterdsaus **28**  
*Kabeljaufilet mit Senfsoße (Klein portie 21)*  
**Biertip:** Boon Oude Geuze, Karmeliet Tripel
- **Sliptong** (3 stuks) **25.5**  
*Kleine Seezunge (3 Stück) (klein portie 19.50)*  
**Biertip:** La Chouffe Blond, Brugse Zot blond
- **Zalmfilet** met Scandinavische kruiden **26.5**  
*Lachsfilet mit Scandinavische Gewürze (klein portie 19.85)*  
**Biertip:** Rochefort 6, Boon oude Geuze
- **Gebakken mosselen** met uitjes, prei en ravigottesaus **22,25**  
*Gebackene Muscheln mit Zwiebeln, Lauch und Ravigottesoße*  
**Biertip:** jonge Orval + Omer blond

### Tagliatellaschotel / Tagliatellateller

- **Kipfilet** met prei, spek, champignons, roomsaus.. **20.50**  
*Hähnchenfilet vom Wok mit Lauch, Speck, Pilze, Rahmsauce,...*  
**Biertip:** Superbia IPA, Duvel (Klein portie 15.35)
- **VEGETARISCH** Provençaal met ui, paprika, champignons, pecorino kaas,... **19.25**  
*VEGETARISCH Provençal mit Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Pecorino Käse, noten...*  
**Biertip:** Duchesse de Bourgogne, Liefmans Kriek Brut (klein portie 14.40)
- **Salade bij de tagliatelleschotel** **3.25**  
*Salat für die Tagliatelle Platte*

### Broodje Hamburger met friet / Brötchen Hamburger mit Pommes

- **Rundvlees 100%** met uien, gegrild spek, cheddar kaas,... **20,25**  
*Rindfleisch 100% mit Zwiebeln, gegrillter Speck, Cheddar-Käse,...*  
**Biertip:** Pauwel Kwak, Zundert trappist
- **CRUNCHY NACHO (vegetarisch)** **20,25**  
met cheddar kaas, ui, sla, tomaat, guacamole, nachos,...  
**Crunchy NACHO-BURGER (vegetarisch)**  
mit Cheddar-Käse, Zwiebel, Salat, Tomate, Guacamole, Nachos,...  
**Biertip:** La Trappe wit, Westmalle Extra Blond

**Onze koks maken ook gebruik van streekproducten.**

Zo kunt u oa genieten van Noord-Bevelandse runder stoofvlees, mosselen in het hoogseizoen, aardappelen van Boer Dees uit Wissenkerke.

*Unsere Köche verwenden auch lokale Produkte.*

*Sie können zum Beispiel Rindereintopf aus Noord-Beveland, Muscheln in der Hochsaison und Kartoffeln von Boer Dees aus Wissenkerke genießen.*







# **HERTENBIEFSTUK**

(ong. 200gram)

met jachtsaus, beukenzwammetjes,  
winterstampptje, stoofpeer en  
frietjes of  
gebakken aardappelen

incl. proefglaasje

Brand Dubbelbockbier of Tempranillo

**€ 28,75**



Eet smakelijk  
Team "De Kroon"



- Alle hoofdgerechten worden geserveerd frites, gebakken aardappelen of tagliatelle, sla en / of groente geserveerd.

- Alle Hauptgerichte werden mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder Tagliatelle, Salat und/oder Gemüse serviert.

### Vlees / Fleisch

- **Tournedos pepersaus / champignonsroomsaus** **28.75**  
*Tournedos Pfeffersauce / Champignons (Sahnesauce)*  
Biertip: Rochefort 8, Paix Dieu tripel
- **Stoofvlees** van Noord-Bevelandse Limousine runderen **24.75**  
*Schmortopf von Nord-Beveland Rind* (klein portie 18.55)  
Biertip: Gouden Carolus Classic, Guinness export Stout
- **Boerenschnitzel** met ui, paprika, champignons en spekjes **22,5**  
*Bauernschnitzel mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Speckwürfel*  
Biertip: Brugse Zot dubbel, Westmalle Dubbel (klein portie 16.85)
- **Schnitzel champignonroomsaus** **22,5**  
*Schnitzel Champignonrahmsauce* (klein portie 16.85)  
Biertip: Oude Orval, Barbar Blond (honing bier)
- **Wiener Art schnitzel** met een schijfje citroen **18.75**  
*Wiener Art Schnitzel mit einer Zitronenscheibe* (klein portie 14.05)  
Biertip: Zeeuwsche Witte, Zeeuws Blond
- **Tournedos Alfondöse gegrild** met spek omwikkeld en een garnituur **29,75**  
van champignons, paprika, uien en spekjes  
*Tournedos Alfondöse gegrild Speckmantel mit Champignons, Zwiebeln, Speckwürfel und Paprika*  
Biertip: Rochefort 10, Chimay Blauw
- **Mixed Grill** tournedos, schnitzel, kip, spek en lamsburger **29,75**  
*Mixed Grill Tournedos, Schnitzel, Hähnchen, Speck und Lammsburger*  
Biertip: La Trappe Quadrupel, Chimay Tripel
- **Saté** van varkenshaas met pindasaus **22**  
*Saté Schweinelendchen mit Erdnuss-soße*  
Biertip: Bolleke Koninck, Plompe IPA
- **Entrecôte gegrild (350gram)** met pepersaus, kruidenboter of naturel **30.75**  
*Gegrilltes Entrecôte (350g), mit Pfeffersauce, Kräuterbutter oder natur*  
Biertip: St Benardus Tripel (Bernadetje), LeFort dubbel

### Voor de kleine gasten (Für den kleinen Gast)

**Kindermenu met een ijsje**  
**Kindermenu mit ein Eis**

9,25



- \* frietjes, mayonaise, appelmoes en worstjes, kroket, frikandel, kipschnitzel of kibbeling
- \* Pommes, Mayonnaise, Apfelmus und Frikandel, Fleischkroquette, Knackwürsten, Hähnchenschnitzel oder Backfisch

- Voedselallergie? Maak dit kenbaar bij onze medewerk(st)ers.  
Wij doen onze best hier zoveel mogelijk rekening mee te houden.  
Of scan de QR code voor een overzicht van de allergenenlijst.

- Eine Lebensmittelallergie? Bitte teilen Sie dies unserem Personal mit.  
Wir werden unser Bestes tun, um dies zu berücksichtigen.  
Oder scannen Sie den QR-Code für eine Übersicht der Allergenliste.



# Desserts

Zoet & Koud

**Crème Brûlée**  
met stroopwafel roomijs 8.75

**Dame Blanche**  
vanille roomijs &  
chocoladesaus 7.25

met extra advocaat 2

**Zeeuws toetje**  
gevulde Zeeuwse Bolus  
met karamel roomijs &  
Karamelsaus 8

**Appel Amendeltaart**  
(huisgemaakt)  
met kaneel roomijs 8

**Kinderijsje**  
vanille roomijs met  
aardbeiensaus en nog  
iets lekkers 3.25



*Alle desserts worden geserveerd  
met slagroom*

## Koffie



Koffie	2.75
Espresso	2.75
Dubbele espresso	4.5
Cappuccino	3
Koffie verkeerd	3.5
Latte macchiato	3.5

**toeslag decafeïne** 0.25

## Speciale Koffie

Tok Tok macchiato (advocaat + chocoladesaus)	5.25
Irish coffee	7.5
French coffee	7.75
Spanish coffee	7.25
Italian coffee	7.25
DOM coffee	7.25
Kiss of fire	7.25

**ESPRESSO MARTINI cocktail 8.5**

## Koffie compleet

**Koffie, zoetigheden en...  
een Zeeuwse koffielikeur  
8.75**

## Verse Thee

<b>Diverse smaken</b>	2.75
Verse munt	3.75





## Bieren van de Tap:

-Brand Pilsener	5.0%
-Kwaremont Blond	6.6%
-2x Wisseltap: regelmatig iets anders op de tap	
Weizen, Tripel, IPA, Bockbier, Saison,...	

## Bier uit de fles:

Affligem blond	6.8%
Amstel Radler	2.0%
Barbar blond honing	8.0%
Boon oude geuze 0,375lt	7.0%
Boon kriek 0,375lt	4.0%
Brand oud bruin	3.5%
Brand Weizen (tap / fles)	5.0%
Brugse Zot blond	6.0%
Cherry Chouffe rood	8.0%
Desperados	5.9%
Duchesse de bourgogne	6.2%
Duvel	8.5%
Gouden Carolus Classic	8.5%
Gouden Carolus	
Cuvée Whisky Infused	11.7%
Guinness extra stout	5.5%
Heineken pils	5.0%
"Hotel De Kroon" Tripel	8.0%
Jupiler pils	5.2%
Karmeliet tripel	8.4%
Koninck "Bolleke" (amber)	5.0%
Koninck Triple d'Anvers	8.0%
Kwak Pauwel	8.4%
LeFort donker	10.0%
Liefmans Kriek cuvee 0,33lt	6.0%
La Chouffe blond	8.0%
Omer blond	8.0%
Paix Dieu tripel	10.0%
Schuppenboer MAXIMA	14.9%
St. Bernardus Abt 12	10.0%
St. Benardus Tripel	8.0%
Superbia IPA (biologisch)	7.0%

GENIETEN IN "DE KROON" met de:

\*\*\* **BIER & SPIJS** \*\*\*

Een gezellige en smakelijke avond,  
5 gerechten met 5 bijpassende bieren.

Nadien is de buik gevuld &  
de keel gesmeerd

**€ 55 pp**

(voordien reserveren / niet op feestdagen)



**NIX18**

## TRAPPISTENBIEREN:



*Chimay blauw (BE)	9.0%
*Chimay tripel (BE)	8.0%
*La Trappe Wit (NL)	5.5%
*La Trappe Quadrupel (NL)	10.0%
*La Trappe Isid'or (NL)	7.5%
*Rocheport 6 (BE)	7.5%
*Rocheport 8 (BE)	9.2%
*Rocheport 10 (BE)	11.3%
*Rocheport tripel (BE)	8.1%
*Westmalle blond extra (BE)	4.8%
*Westmalle dubbel (BE)	7.0%
*Westmalle tripel (BE)	9.5%
*Zundert 8 (NL)	8.0%

## **KIES JE ORVAL**



*Uit de koelkast of v/h schap  
Welke leeftijd, van jong tot oud*

* 2 – 6 mnd	6.2%
* 6 – 12 mnd	6.2%
* 12 – 24 mnd	6.2%
* 24 – 36 mnd	6.2%

## ZEEUWSE BIEREN:

"KROON" TRIPEL	8.0%
Illabefactus Autopus tripel	8.0%
Plompe IPA	7.0%
Zeeuwsch Blond	6.5%
Zeeuwse Kriek	3.5%
Zeeuwsche Witte	5.0%

## Bier zonder alcohol:

Affligem Blond	0.0%
Amstel Radler	0.0%
Brand weizen	0.0%
Brand IPA	0.0%
Brugse Sportzot	<b>0.4%</b>
Heineken pils	0.0%
Liefmans fruitesse	0.0%
La Trappe Nillis (donker)	0.0%

**Proost "Team De Kroon"**

