

# 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.. **13**  
*Bauernomelet* gefüllt mit Gemüse, Speck, Champignons
- **Uitsmijter Speciaal** ui, spek, champignons, ham en kaas **12,75**  
*Strammer Max Spezial* Zwiebel, Speck, Champignons, Schinken und Käse
- **Uitsmijter** met ham en/ of kaas OF MET GEROOKTE ZALM (+ € 5) **10**  
*Strammer Max* mit Schinken und / oder Käse ODER MIT RÄUCHERLACHS (+5)
- **2 Krokette** keuze uit kalfsvlees of kaas **10**  
*2 Krokette* wahl aus Kalbsfleisch oder Käse
- **2 Garnalen kroketten** **15.25**  
*2 Krabben Krokette*

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

- **Gerookte kip** met oa spekjes, appel, notenmix,... **17.25**  
*Geräuchertes Huhn* mit Speck, Apfel, Nussmischung,...
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,... **15.75**  
*Thunfisch* mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven

**Erwtensoeep Garni**, met worst, buikspek en brood met katenspek **11.75**  
*Erbensuppe Garni*, mit Wurst, Schweinebauch und Brot mit Speck

### **Maaltijdbroodjes (Oosterschelde Baton) / Mahlzeit Brötchen**

- **Huisgerookte Zalm carpaccio** met wasabi, wakame en sesam **16**  
*Räucherlachs* mit Wasabi, Wakame und Sesam
- **Rundercarpaccio** met rucola, pijnboompitten, pecorino kaas,... **15.50**  
*Carpaccio* mit Rucola, Penienkerne, Pecorino Käse,...
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **13**  
*Ziegenkäse* mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,...
- **Gezond** ham, kaas, uien, paprika, ei,.. **12.25**  
*Gesund* mit Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika,...
- **Provençaal (vegetarisch)** met olijven, feta, uien,... **12.25**  
*Provençal (vegetarisch)* mit Oliven, Feta, Zwiebeln,...
- **Broodje HAMBURGER** (100% rundvlees) **21**  
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 **37.5**  
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 **15.50**  
*Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi, Wakame und Sesam*  
(Klein portie 11.60)
- **6 Scampi's** gepeld en in een heerlijke knoflooksaus **14**  
*6 Scampi's geschält und in einer köstlichen Knoblauchsoße*
- **2 Garnaalkroketten** met toast **15.25**  
*2 Krabbenkrokette mit Toastbrot*
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **12.50**  
*Ziegenkäse mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,..*
- **Rundercarpaccio** met rucola sla, pijnboompitten, pecorino kaas,.. **15**  
*Carpaccio von Rindfleisch mit Rucola-Salat, Penienkerne, Pecorino Käse,..*  
(Klein portie 11.25)
- **Camembert** (om te delen met 2 personen) **17**  
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 **9,50**  
*Fischsuppe reich gefüllt*
- **Franse Uiensoep** met kaas en spekjes **8.50**  
*Zwiebelsuppe mit Speck und Käse*
- **Toscaanse Tomatensoep** met soepballetjes en basilicumroom **8.50**  
*Toskanische Tomatensuppe mit Suppenklößchen und Basilicumrahm*

## **\*Brood / Brot**

- **Oosterschelde Brood de luxe** met smearsels, kruidenboter, olijven,.. **9.50**  
*Brötchen de Luxe mit Aufstrichen, Kräuterbutter, Oliven, ...*

## **\*Hoofdgerechten / Hauptgerichten**

### **Maaltijdsalade's met Oosterschelde Baton / Mahlzeit Salat mit Brötchen**

- **Gerookte kip** met oa spekjes, appel, notenmix,.. **17.25**  
*Geräuchertes Huhn mit Speck, Apfel, Nussmischung,..*  
*Biertip: Brand Weizen, Boon Kriek*
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,.. **15.75**  
*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

- **Vis trio "De Kroon"** kabeljauw, sliptong en zalm **31.50**  
*Fischplatte De Kroon Kabeljau, Seezunge und Lachs*  
**Biertip:** Koninck Tripel D'anvers, Westmalle Tripel
  
- **12 Scampi's** gepeld en in een heerlijke knoflooksaus **26.5**  
*12 Scampi's geschält und in einer köstlichen Knoblauchsoße* (Klein portie 18,9)  
**Biertip:** Kroon Tripel (Zeeuws bier), Kwaremont Blond
  
- **Kabeljauwfilet** met mosterdsaus **28.5**  
*Kabeljaufilet mit Senfsoße* (Klein portie 21.4)  
**Biertip:** Boon Oude Geuze, Karmeliet Tripel
  
- **Sliptong** (2 stuks, ong 175 gram) **28**  
*Kleine Seezunge (2 Stück, ung. 175 Gram)* (klein portie 21)  
**Biertip:** La Chouffe Blond, Brugse Zot blond
  
- **Zalmfilet** met Scandinavische kruiden **27.5**  
*Lachsfilet mit Scandinavische Gewürze* (klein portie 20.65)  
**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** **22.75**  
prei, spek, champignons, roomsaus.. en salade (Klein portie 17.1)  
*Hähnchenfilet vom Wok mit Lauch, Speck, Pilze, Rahmsauce,... und Salat*  
**Biertip:** Superbia IPA, Duvel
  
- **VEGETARISCH** Provençaal **21,75**  
ui, paprika, champignons, pecorino kaas,...en salade (klein portie 16.35)  
*VEGETARISCH Provençal*  
*Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Pecorino Käse, noten...und Salat*  
**Biertip:** Duchesse de Bourgogne, Liefmans Kriek Brut

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

- **Rundvlees 100%** met uien, gegrild spek, cheddar kaas,... **21**  
*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.*





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

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

### Vlees / Fleisch

- **Tournedos pepersaus / champignonsroomsaus** **29.25**  
*Tournedos* Pfeffersauce / Champignons (Sahnesauce)  
Biertip: Rochefort 8, Paix Dieu tripel
- **Stoofvlees** van Noord-Bevelandse Limousine runderen **25.25**  
*Schmortopf* von Nord-Beveland Rind (klein portie 18.95)  
Biertip: Gouden Carolus Classic, Guinness export Stout
- **Boerenschnitzel** met ui, paprika, champignons en spekjes **23.25**  
*Bauernschnitzel* mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Speckwürfel  
Biertip: Brugse Zot dubbel, Westmalle Dubbel (klein portie 17.45)
- **Schnitzel champignonroomsaus** **23.25**  
*Schnitzel Champignonrahmsauce* (klein portie 17.45)  
Biertip: Oude Orval, Barbar Blond (honing bier)
- **Wiener Art schnitzel** met een schijfje citroen **19.25**  
*Wiener Art Schnitzel* mit einer Zitronenscheibe (klein portie 14.25)  
Biertip: Zeeuwsche Witte, Zeeuws Blond
- **Tournedos Alfondöse gegrild** met spek omwikkeld en een garnituur **30.50**  
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 **31.25**  
*Mixed Grill* Tournedos, Schnitzel, Hähnchen, Speck und Lammsburger  
Biertip: La Trappe Quadrupel, Chimay Tripel
- **Saté** van varkenshaas met pindasaus **22.5**  
*Saté* Schweinelendchen mit Erdnuss-soße  
Biertip: Bolleke Koninck, Plompe IPA
- **Entrecôte gegrild (350gram)** met pepersaus, kruidenboter of naturel **32**  
*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**

**9,50**

#### **Kindermenu mit ein Eis**

\* frietjes, mayonaise, appelmoes en worstjes, kroket, frikandel, kipschnitzel of kibbeling

\* Pommes, Mayonnaise, Apfelmus und Frikandel, Fleischkroquette, Knackwürsten, Hähnchenschnitzel oder Backfisch

of

\* Pasta met Bolognesesaus en geraspte kaas

\* Nudeln mit Bolognesesauce und geriebenem Käse



- 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.







WISSENKERKE  
DESSERTS

**Crème brûlée** 9.50  
met manchou kersen roomijs, kersen en slagroom

**Dame blanche** 8.00  
vanille roomijs en chocoladesaus

met advocaat 2.00

**Zeeuws toetje** 8.75  
gevuld Zeeuws bolusje + karamel  
roomijs en karamelsaus

**Appel amandeltaart** 8.50  
huisgemaakt, met kaneel roomijs

**Kinderijsje** 3.75  
vanille roomijs met aardbeiensaus






*Alle desserts worden geserveerd met slagroom*

Heerlijk genieten na je diner



WISSENKERKE

## KOFFIE & THEE

 Koffie	2.90	Espresso	2.90
Cappucino	3.25	Espresso machiato	3.25
Koffie verkeerd	3.75	Dubbele espresso	4.9
Latte machiato	3.75	<i>Toeslag decafeïne</i>	<i>0.50</i>
<b>Speciale koffie</b>			
Tok tok machiato	5.75	Spanish coffee	7.75
(advocaat en chocoladesaus)		Italian coffee	7.75
Irish coffee	8	DOM coffee	7.5
French coffee	8.25	Kiss of fire	7.5
<b>Verse thee</b>			
Diverse smaken	2.90		
Verse munt	3.90		
			

### KOFFIE / THEE COMPLEET

Koffie of thee met zoete snoeperij &  
'n Zeeuws borreltje erbij  
9,00

Heerlijk genieten na je diner

<u>Bieren van de Tap :</u>	<u>alc. %</u>
- <b>BRAND PILSENER</b>	5.0%
- <b>KWAREMONT BLOND</b>	6.6%
-2x Wisseltap: regelmatig iets anders op de tap Weizen, Tripel, IPA, Bockbier, Saison,...	

### BLOND / STERK-HOPPY BLOND FLES

Affligem blond	8.0	
Barbar blond honingbier	8.0	
Brugse Zot blond	6.0	
Duvel	8.5	
La Chouffe blond	8.0	
Omer blond	8.0	
Ypra	6.0	
Vermeersen blond <b>ZEEUWS</b>	6.5	
Schuppenboer "Maxima"	14.9	
<b>Westmalle extra blond</b>	4.8	TRAPPIST

### TRIPEL FLES

**"DE KROON" tripel ZEEUWS** 8.0  
(ongefilterde tripel, fruitig en licht zoete  
aanzet met een zacht bittere afdrank)

Karmeliet tripel	8.4	
Koninck triple D'Anvers	8.0	
Paix Dieu tripel	10.0	
St. Benardus tripel	8.0	
Illabefactus Autopus <b>ZEEUWS</b>	8.0	
<b>Chimay tripel</b>	8.0	TRAPPIST
<b>Rochefort tripel</b>	8.1	TRAPPIST
<b>Westmalle tripel</b>	9.5	TRAPPIST
<b>Zundert 8 tripel</b>	8.0	TRAPPIST

### DONKER / BRUIN FLES

Vermeersen dubbel <b>ZEEUWS</b>	6.5	
Brand oud bruin	3.5	
Gouden Carolus classic	8.5	
<b>Chimay blauw</b>	9.0	TRAPPIST
<b>Rochefort 6</b>	7.5	TRAPPIST
<b>Rochefort 8</b>	9.2	TRAPPIST
<b>Westmalle dubbel</b>	7.0	TRAPPIST

### STOUT FLES

Guinness extra stout	5.5
----------------------	-----

### IPA FLES

Superbia (Hugel)	7.5
PLOMPE IPA <b>ZEEUWS</b>	7.0
IPA Aap Guilty Monkey	6.6
Chouffe Houblon	9.0

	<u>alc. %</u>	<u>FLES</u>
<b>QUADRUPEL</b>		
Gouden Carolus whisky infused	11.7	
St. Benardus Abt 12	10.0	
<b>La Trappe quadrupel</b>	10.0	TRAPPIST
<b>Rochefort 10</b>	11.3	TRAPPIST

### AMBER / BELGIAN PALE ALE FLES

Bolleke Koninck	5.0	
Kwak Pauwel	8.4	
<b>La Trappe Isid'or</b>	7.5	TRAPPIST
<b>Orval</b>	6.2	TRAPPIST

### 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



Lekker met ORVAL TRAPPISTENKAAS ERBIJ

### WIT / WEIZEN FLES

Brand weizen	5.0	
<b>La Trappe wit</b>	5.5	TRAPPIST
Vermeersen witte <b>ZEEUWS</b>	5.0	

### LAMBIEK / GEUZE / FRUITBIEREN FLES

Amstel radler	2.0
Cherry Chouffe	8.0
Liefmans kriek 0,33lt	6.0
Vermeersen kriek <b>ZEEUWS</b>	3.5
Boon oude geuze 0,375lt	7.0
Boon kriek 0,375lt	4.0
Duchesse de Bourgogne	6.2
Lindemans Tarot d'Or	8.0

### ALCOHOL vrij / arm FLES

Affligem blond	0.0	
Amstel radler	0.0	
Brand weizen	0.0	
Brand IPA	0.0	
Heineken	0.0	
Liefmans fruitesse (met ijs)	0.0	
<b>Nilis La Trappe donker</b>	0.0	TRAPPIST
Kwaremont blond	<b>0.3!</b>	

**NIX18**

Proost "Team De Kroon"

