

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 (wordt bis 17:00 Uhr serviert)**



- **Boerenomelet** goed gevuld met groente, spekjes, champignons, frietjes..
Bauernomelet gefüllt mit Gemüse, Speck, Champignons **13**
- **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 wähle 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

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, Pinienkerne, 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 smeersels, 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** witte wijnsaus **28.5**
Kabeljaufilet Weißweinsauce (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

Tagliatellashotel / 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, Fleischkroette, 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.





Crème brûlée **9.50**

met monchou 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
Cappucino	3.25
Koffie verkeerd	3.75
Latte machiato	3.75



Espresso	2.90
Espresso machiato	3.25
Dubbele espresso	4.9

Toeslag decafeïne 0.50

Speciale koffie



Tok tok machiato (advocaat en chocoladesaus)	5.75
Irish coffee	8
French coffee	8.25



Spanish coffee	7.75
Italian coffee	7.75
DOM coffee	7.5
Kiss of fire	7.5

Verse thee



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>
- BRAND PILSENER	5.0%
- KWAREMONT BLOND	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 ZEEUWS	6.5	
Schuppenboer "Maxima"	14.9	
Westmalle extra blond	4.8	TRAPPIST

TRIPLEL 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 ZEEUWS	8.0	
Chimay tripel	8.0	TRAPPIST
Rochefort tripel	8.1	TRAPPIST
Westmalle tripel	9.5	TRAPPIST
Zundert 8 tripel	8.0	TRAPPIST

DONKER / BRUIN FLES

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

STOUT FLES

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

IPA FLES

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

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

AMBER / BELGIAN PALE ALE FLES

Bolleke Koninck	5.0	
Kwak Pauwel	8.4	
La Trappe Isid'or	7.5	TRAPPIST
Orval	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	
La Trappe wit	5.5	TRAPPIST
Vermeersen witte ZEEUWS	5.0	

LAMBIK / GEUZE / FRUITBIEREN FLES

Amstel radler	2.0
Cherry Chouffe	8.0
Liefmans krik 0,33lt	6.0
Vermeersen krik ZEEUWS	3.5
Boon oude geuze 0,375lt	7.0
Boon krik 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	
Nilis La Trappe donker	0.0	TRAPPIST
Kwaremont blond	0.3!	

