



"De Kroon"



*** Um Enttäuschungen zu vermeiden,
buchen Sie rechtzeitig!**

-0031-(0)113-371324

-info@hoteldekroonzeeland.nl

-www.hoteldekroonzeeland.nl

*** Für Gruppen ab 12 Personen
bieten wir ein angepasstes Menü an**

7 Tage die Woche geöffnet!!



***Kleine Gerichte
wird bis 17:00 Uhr serviert**

- | | |
|---|--------------|
| - Bauernomelet gefüllt mit Gemüse, Speck, Champignons | 15 |
| - Strammer Max Spezial
Zwiebel, Speck, Champignons, Schinken und Käse | 14.25 |
| - Strammer Max
Schinken und / oder Käse ODER MIT RÄUCHERLACHS (+€ 5) | 11 |
| - 2 Krokette n wahlweise aus Kalbsfleisch oder Käse | 11.5 |
| - 2 Krabben Krokette n | 17.5 |

Mahlzeit Salat

- | | |
|--|-----------|
| - Gegrilltes Hähnchenfilet mit Speck, Apfel, Nussmischung,... | 19 |
| - Thunfisch , Zwiebeln, Tomaten, Olive, Pecorino-Käse... | 17 |
| - Ziegenkäse (kann auch vegetarisch sein)
mit gegrilltem Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,... | 17 |

Mahlzeit Brötchen

- | | |
|--|--------------|
| - Rumsteak mit Pecorino, Pinienkernen, Trüffelmayonnaise,... | 18.75 |
| - Lachs (hausgeräuchert) auf Salat mit Senf-Dill-Dressing | 17.5 |
| - Rindercarpaccio mit Rucola, Pinienkerne, Pecorino Käse,... | 17 |
| - Gesund mit Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika,... | 13 |
| - Provencal (vegetarisch) mit Oliven, Feta, Zwiebeln,... | 13 |
| | |
| - Brötchen HAMBURGER (100% Rindfleisch)
mit Zwiebeln, gegrilltem Speck, Cheddar-Käse, Pommes frites... | 23.25 |
| - VEGETARISCHE CRUNCHY BURGER
mit Nachos, Cheddar-Käse, Zwiebel, Salat, Tomate, Guacamole, Pommes,... | 21.75 |

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



Vorspeisen

- **IMBISSPLATTE** dieser Vorspeise ist für 2-3 Personen. **39.5**
Zusammen genießen von Fisch und Fleisch,
warm und kalt und Oosterschelde-Brot
- **Lachs** (hausgeräuchert) **16.5**
auf Salat mit Senf-Dill-Dressing und Toast
- **6 Scampi's** (geschält) in einer köstlichen Knoblauchsoße **14.25**
- **2 Krabbenkrokette** mit Toastbrot **17.5**
- **Ziegenkäse** mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,.. **14.25**
- **Carpaccio von Rindfleisch** **16**
mit Rucola-Salat, Pinienkerne, Pecorino Käse,... **kleine portie** **12.8**
- **Brie** aus dem Ofen mit Honig, Nüsse und Oosterschelde-Brot **11.75**

Suppen

- **Fischsuppe** reich gefüllt **10**
- **Zwiebelsuppe** mit Speck und Käse **9**
- **Toskanische Tomatensuppe** **9**
mit Suppenklößchen, Basilicumrahm und Croutons

Brot

- **Oosterschelde Brötchen de Luxe** **10.25**
mit Aufstrichen, Butter, Oliven, ...

Hauptgerichten

Mahlzeit Salat mit Brötchen

- **Gegrilltes Hähnchenfilet** mit Speck, Apfel, Nussmischung,... **19**
Biertip: La Trappe wit, Boon Kriek
- **Thunfisch**, Zwiebeln, Tomaten, Olive, Pecorino-Käse... **17**
Biertip: Brand Oud Bruin, Brand I.P.A.
- **Ziegenkäse** mit gegrillter Speck, Pinienkernen, Apfel, Honig,.. **17**
Biertip: Brand Weizen, Illabefactus Autopus

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.





Hauptgerichten

Fisch

- **Fischplatte De Kroon** Kabeljau, Seezunge und Lachs **33.75**
Biertip: Koninck Tripel D'Anvers, Westmalle Tripel
- **12 Scampi's** (geschält) in einer köstlichen Knoblauchsoße **28**

kleine Portion **22.4**

Biertip: De Kroon Tripel (Zeeuws bier), Kwaremont Blond
- **Kabeljaufilet** mit Senfsauce **29.75**
Biertip: Boon Oude Geuze, Karmeliet Tripel

kleine Portion **22.35**
- **Sliptong Kleine Seezunge** (2 Stück, ung. 175 Gram) **31.5**
Biertip: La Chouffe Blond, Brugse Zot blond

kleine Portion **25.2**
- **Lachsfilet** mit Dill glasiert **29**
Biertip: Rochefort 6, Boon oude Geuze

kleine Portion **23.2**
- **Gebackene Muscheln** mit Zwiebeln, Lauch und Ravigottesoße **24.5**
Biertip: jonge Orval, Omer blond

Tagliatellateller

- **Hähnchenfilet** vom Wok mit Lauch, Speck, Pilze, Rahmsauce,... und Salat **24.25**

kleine Portion **19.4**

Biertip: Superbia IPA, Duvel
- **VEGETARISCH** Provencal **22.5**

kleine Portion **18**

Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Pecorino Käse, Nüsse...und Salat
Biertip: Duchesse de Bourgogne, Liefmans Kriek Brut

Brötchen Hamburger mit Pommes

- **Rindfleisch 100%** **23.25**
mit Zwiebeln, gegrillter Speck, Cheddar-Käse,...
Biertip: Pauwel Kwak, Rochefort tripel
- **VEGETARISCHE CRUNCHY BURGER** **21.75**
mit Nachos, Cheddar-Käse, Zwiebel, Salat, Tomate, Guacamole,...
Biertip: Duvel, Westmalle Extra Blond

Zu den Hauptgerichten haben Sie die Wahl zwischen Pommes frites und Bratkartoffeln.
Wussten Sie schon? Unsere Bratkartoffeln werden in Wissenkerke von Bauer Dees angebaut.
Möchten Sie eine Extraportion? Bestellen Sie einfach nach.
(Aber essen Sie sie bitte auch auf, denn Wegwerfen wäre Verschwendung.)





Hauptgerichten

Fleisch

- **Tournedos** Pfeffersauce / Champignon (Rahmsauce) **31.5**
Biertip: Rochefort 8, Paix Dieu tripel
- **Rinder Schmortopf** zubereitet mit Gouden Carolus **27.5**

kleine Portion 22

Biertip: Gouden Carolus Classic, Guinness export Stout
- **Bauernschnitzel** mit Zwiebeln, Paprika, **24.75**
Champignons und Speckwürfel

kleine Portion 19.8

*Biertip: **De Kroon Dubbel (Zeelandisch)**, Westmalle Dubbel*
- **Schnitzel Champignonrahmsauce** **24.75**
Biertip: Oude Orval, Barbar Blond (honing bier)

kleine Portion 19.8
- **Wiener Art Schnitzel** mit einer Zitronenscheibe **20.75**

kleine Portion 16.6

*Biertip: Dutch Bargain Seawise (**Gluten frei**), Brugse Zot blond*
- **Tournedos Alfondöse gegrild** Speckmantel mit **32.5**
Champignons, Zwiebeln, Speckwürfel und Paprika
Biertip: Rochefort 10, Chimay Blauw
- **Mixed Grill** Rumsteak, Schnitzel, Hähnchenfilet und Speck **29.75**
Biertip: La Trappe Quadruppel, Chimay Tripel
- **Saté Saté** Schweinelendchen mit Erdnuss-soße **24**
Biertip: Bolleke Koninck, Plompe IPA
- **Gegrilltes Entrecôte (ca. 325 Gram)** **29.5**
mit Pfeffersauce, Kräuterbutter oder naturel
Biertip: St Bernardus Tripel (Bernadetje), St Bernardus Abt 12

Für den kleinen Gast

Kindermenu mit ein Eis **11.5**

- * Pommes, Mayonnaise, Apfelmus und Frikandel, Fleischkrokette, Knackwurst, Hähnchenschnitzel oder Backfisch

Etwas anderes als Pommes?
- * Nudeln mit Bolognesesauce und geriebenem Käse



**Zu den Hauptgerichten gehören Salat und Gemüse,
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Tagliatelle.**

GUTEN APPETIT
"TEAM DE KROON"

WISSENKERKE

DESSERTS

Sorbet **10.50**

vanille ijs, sorbet ijs, vers fruit, siroop en 7-up

Crème brûlée **9.75**

met een bolletje ijs

Dame blanche **8.50**

vanille roomijs en chocoladesaus

met advocaat **2.00**

Zeeuws toetje **9.75**

gevuld Zeeuws bolusje + karamel
roomijs en karamelsaus

Lemon cheesecake **8.25**

geserveerd met lemon pie roomijs

Kinderijsje **3.75**

vanille roomijs met aardbeiensaus



Alle desserts worden geserveerd met slagroom

Heerlijk genieten na je diner



WISSENKERKE

KOFFIE & THEE



Koffie	3.15
Cappuccino	3.55
Espresso	3.15
Koffie verkeerd	4.55
Latte macchiato	4.55



Espresso macchiato	3.70
Cortado	4.30
Doppio	4.80
Flat white	5.00
IJskoffie	5.00



Toeslag decafeïne 0.60

Speciale koffie

Tok tok macchiato (advocaat en chocoladesaus)	6.00
Irish coffee	8.50
French coffee	8.75



Spanish coffee	8.50
Italian coffee	8.50
DOM coffee	8.25
Kiss of fire	8.50

Verse thee



Diverse smaken	3.15
Verse- munt / gember	4.15



KOFFIE / THEE COMPLEET

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

10

Heerlijk genieten na je diner