WISSENKERKE

"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!!

WISSENKERKE

*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** **11**
  Schinken und / oder Käse ODER MIT RÄUCHERLACHS **(+€ 5)**
- **2 Kroketten** wahle aus Kalbsfleisch oder Käse **11.5**
- **2 Krabben Kroketten** **17.5**

Mahlzeit Salat

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

Mahlzeit Brötchen

- **Rumsteak** mit Pecorino, Pinienkernen, Trüffelmayonnaise,... **18.75**
- **Lachs** (hausgeräuchert) auf Salat mit Senf-Dill-Dressing **17.5**
- **Rindercarpaccio** mit Rucola, Penienkerne, Pecorino Käse,... **17**
- **Gesund** mit Käse, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika,.. **13**
- **Provencal (vegetarisch)** mit Oliven, Feta, Zwiebeln,... **13**

- **Brötchen HAMBURGER** (100% Rindfleisch) **23.25**
  mit Zwiebeln, gegrillter Speck, Cheddar-Käse, Pommes frites...
- **VEGETARISCHE CRUNCHY BURGER** **21.75**
  mit Nachos, Cheddar-Käse, Zwiebel, Salat, Tomate, Guacamole, Pommes,,...

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

ZEKER ZEEUWS STREEKPRODUCT

WISSENKERKE

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, Penienkerne, 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.

WISSENKERKE

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, **24.25**
  Pilze, Rahmsauce,... und Salat **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.)

WISSENKERKE

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, Champignons und Speckwürfel **24.75**
  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 Champignons, Zwiebeln, Speckwürfel und Paprika **32.5**
  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, Knackwursten, 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

Alle desserts worden geserveerd met slagroom

Appel Amandel taart 9,25
Heerlijk met kaneel roomijs

Crème brûlée 9,75
Met een bolletje roomijs

Dame blanche 8,50
Met chocoladesaus en vanille roomijs

Met advocaat 2,00

Zeeuws Toetje 9,75
Gevuld Zeeuws bolusje met karamel roomijs en karamelsaus

Carrot cake 9,25
Geserveerd met duindoorn roomijs

Kinderijsje 3,75
Vanille roomijs met aardbeiensaus



Lactose allergie?
vraag naar ons sorbetijs

Heerlijk genieten
na je diner

WISSENKERKE

KOFFIE & THEE

Koffie	3,15	Espresso macchiato	3,70
Cappuccino	3,55	Cortado	4,30
Espresso	3,15	Doppio	4,80
Koffie verkeerd	4,55	Flat white	5,00
Latte macchiato	4,55	Ijskoffie	5,00

Toeslag decafeïne 0,60

Speciale koffie

Tok tok machhiato *advocaat en chocoladesaus*	6,00	Spanish coffee	8,50
		Italian coffee	8,50
Irish coffee	8,50	DOM coffee	8,25
French coffee	8,75	Kiss of fire	8,50

Verse thee

Diverse smaken	3,15
Verse munt	4,15
Verse gember	4,15
Winter thee *munt / sinaasappel / kaneel*	4,50

KOFFIE / THEE COMPLEET

Koffie of thee met zoete snoeperij &
'n Zeeuws borreltje erbij
10

Heerlijk genieten
na je diner