



"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** **11**  
Schinken und / oder Käse ODER MIT RÄUCHERLACHS (+€ 5)
- **2 Krokette**n wühle aus Kalbsfleisch oder Käse **11.5**
- **2 Krabben Krokette**n **17.5**

### Mahlzeit Salat

- **Gegrilltes Hähnchenfilet** mit Speck, Apfel, Nussmischung,... **19**
- **Thunfisch** mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven **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**



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** mit Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Oliven... **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 Ofenkartoffeln.  
Wussten Sie schon? Unsere Ofenkartoffeln 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,  
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 Quadrupel, 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,  
Knackwürsten, Hähnchenschnitzel oder Backfisch

**Etwas anderes als Pommes?**

\* Nudeln mit Bolognesesauce und geriebenem Käse



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

GUTEN APPETIT  
"TEAM DE KROON"