



"De Kroon"



**\* Voorkom teleurstellingen en reserveer voordien!**

**-0031-(0)113-371324**

**-info@hoteldekroonzeeland.nl**

**-www.hoteldekroonzeeland.nl**

**\* Gezelschappen van 12 personen of meer,  
bieden wij een aangepaste menukaart aan**

**7 dagen per week OPEN!!**



WISSENKERKE

**\*Lunchgerechten**  
**(worden geserveerd tot 17:00uur)**

- **Boerenomelet**  
goed gevuld met groente, spekjes, champignons, frietjes.. **15**
- **Uitsmijter Speciaal** ui, spek, champignons, ham en kaas **14.25**
- **Uitsmijter** **11**  
met ham en/ of kaas OF MET GEROOKTE ZALM (+ € 5)
- **2 Krokette** keuze uit kalfsvlees of kaas **11.5**
- **2 Garnalen krokette** **17.5**

**Maaltijdsalade**

- **Gegrilde kipfilet** met oa spekjes, appel, notenmix,... **19**
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,... **17**
- **Geitenkaas (kan ook VEGA)** **17**  
met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,...

**Maaltijdbroodje**

- **Biefstuk** met peccorini, pijnboompitjes, truffelmayonaise,... **18.75**
- **Zalm** (huisgerookt) op een salade met mosterd dille dressing **17.5**
- **Rundercarpaccio** **17**  
met rucola, pijnboompitten, pecorino kaas,...
- **Gezond** ham, kaas, uien, paprika, ei,.. **13**
- **Provençaal (vegetarisch)** met olijven, feta, uien,... **13**
  
- **Broodje HAMBURGER** (100% rundvlees) **23.25**  
met uien, gegrild spek, cheddar kaas, friet...
- **VEGETARISCHE CRUNCHY BURGER** **21.75**  
met nachos, cheddar kaas, ui, sla, tomaat, guacamole, frietjes,...

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

**ZEKER**  
**ZEEUWS**  
STREEKPRODUCT



## Voorgerechten

- **HAPJESPLATEAU** dit voorgerecht is voor 2 à 3 personen **39.5**  
Samen genieten van o.a. vis en vlees, warm en koud  
en Oosterschelde brood
- **Zalm** (huisgerookt) **16.5**  
op een salade met mosterd dille dressing en toast
- **6 Scampi's** (gepeld) in een heerlijke knoflooksaus **14.25**
- **2 Garnalenkroketten** met toast **17.5**
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **14.25**
- **Rundercarpaccio** **16**  
met rucola sla, pijnboompitten, pecorino kaas,... **kleine portie 12.8**
- **Brie** uit de oven met honing, noten en Oosterschelde brood **11.75**

## Soepen

- **Vissoep** rijk gevuld **10**
- **Franse Uiensoep** met kaas en spekjes **9**
- **Toscaanse Tomatensoep** **9**  
soepballetjes, basilicumroom en croutons

## Brood

- **Oosterschelde Brood de luxe** **10.25**  
met smeersels, roomboter, olijven,...

## Hoofdgerechten

### Maaltijdsalade

- **Gegrilde kipfilet** met oa spekjes, appel, notenmix,... **19**  
*Biertip: La Trappe wit, Boon Kriek*
- **Tonijn** met oa ui, zongedroogde tomaat, olijven,... **17**  
*Biertip: Brand Oud Bruin, Brand I.P.A.*
- **Geitenkaas** met gegrild spek, pijnboompitten, appel, honing,.. **17**  
*Biertip: Brand Weizen, Illabefactus Autopus*

### 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.**





## Hoofdgerechten

### Vis

- **Vis trio "De Kroon"** kabeljauw, sliptong en zalm **33.75**  
*Biertip: Koninck Tripel D'Anvers, Westmalle Tripel*
- **12 Scampi's** (gepeld) in een heerlijke knoflooksaus **28**  
**kleine portie** **22.4**  
*Biertip: De Kroon Tripel (Zeeuws bier), Kwaremont Blond*
- **Kabeljauwfilet** met mosterdsaus **29.75**  
*Biertip: Boon Oude Geuze, Karmeliet Tripel* **kleine portie** **22.8**
- **Sliptong** (2 stuks, ong 175 gram) **31.5**  
*Biertip: La Chouffe Blond, Brugse Zot blond* **kleine portie** **25.2**
- **Zalmfilet** gelakt met dille **29**  
*Biertip: Rochefort 6, Boon oude Geuze* **kleine portie** **23.2**
- **Gebakken mosselen** met uitjes, prei en ravigottesaus **24.5**  
*Biertip: jonge Orval, Omer blond*

### Tagliatellashotel

- **Kipfilet** prei, spek, champignons, roomsaus.. en salade **24.25**  
*Biertip: Superbia IPA, Duvel* **kleine portie** **19.4**
- **VEGETARISCH** Provençaal **22.5**  
ui, paprika, champignons, pecorino kaas, **kleine portie** **18**  
noten en salade  
*Biertip: Duchesse de Bourgogne, Liefmans Kriek Brut*

### Broodje Hamburger met friet

- **Rundvlees 100%** met uien, gegrild spek, cheddar kaas,... **23.25**  
*Biertip: Pauwel Kwak, Rochefort tripel*
- **VEGETARISCHE CRUNCHY BURGER** **21.75**  
met nachos, cheddar kaas, ui, sla, tomaat, guacamole, frietjes,...  
*Biertip: Duvel, Westmalle Extra Blond*

U heeft de keuze uit frietjes of gebakken aardappelen bij de hoofdgerechten.  
**Een leuk weetje is dat onze (gebakken) aardappelen worden  
geteeld op Wissenkerke door Boer Dees.**

**Zin in een schaalpje extra? U kunt gewoon bijbestellen**  
(wel opeten hoor want weggooiden is zonde).





## Hoofdgerechten

### Vlees

- **Tournedos pepersaus / champignon(roomsaus)** **31.5**  
*Biertip: Rochefort 8, Paix Dieu tripel*
- **Stoofvlees** van rundvlees bereidt met Gouden Carolus **27.5**  
**kleine portie** **22**  
*Biertip: Gouden Carolus Classic, Guinness export Stout*
- **Boerenschnitzel** met ui, paprika, champignons en spekjes **24.75**  
**kleine portie** **19.8**  
*Biertip: De Kroon Dubbel (Zeeuws bier), Westmalle Dubbel*
- **Schnitzel champignonroomsaus** **24.75**  
*Biertip: Oude Orval, Barbar Blond (honing bier)* **kleine portie** **19.8**
- **Wiener Art schnitzel** met een schijfje citroen **20.75**  
**kleine portie** **16.6**  
*Biertip: Dutch Bargain Seawise (gluten vrij), Brugse Zot blond*
- **Tournedos Alfondöse gegrild** spek omwikkeld **32.5**  
en een garnituur van champignons, paprika, uien en spekjes  
*Biertip: Rochefort 10, Chimay Blauw*
- **Mixed Grill** biefstuk, schnitzel, kipfilet en buukspek **29.75**  
*Biertip: La Trappe Quadruppel, Chimay Tripel*
- **Saté** van varkenshaas met pindasaus **24**  
*Biertip: Bolleke Koninck, Plompe IPA*
- **Entrecôte gegrild (ong. 325gram)** **29.5**  
met pepersaus, kruidenboter of naturel  
*Biertip: St Bernardus Tripel (Bernadetje), St Bernardus Abt 12*

### Voor de kleine gasten

#### **Kindermenu met een ijsje**

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

#### **Iets anders dan frietjes??**

- \* Pasta met Bolognesesaus en geraspte kaas

**11.5**



Hoofdgerechten zijn inclusief sla en groente,  
frites, gebakken aardappelen of tagliatelle,

EET SMAKELIJK  
"TEAM DE KROON"