

e Hoek **Kerst 2024**

De Kromme Hoek is beide kerstdagen vanaf 16.00 uur geopend voor het diner.
Dineren geschiedt op reservering.

U kunt per dag reserveren voor het vroege diner of het late diner.
Het late diner is vanaf 20.00 uur. Het vroege diner dient dus voor die tijd afgelopen te zijn
(uiterlijk 19.45 uur). Afhankelijk van de grootte van uw gezelschap,
zult u dan veelal tussen 16.00 en 17.00 uur aan tafel gaan.

Ons cafégedeelte is op beide kerstdagen alleen geopend voor
onze dinergasten en dient dus puur als borrelruimte voor (of na) het diner.

U kunt dineren voor een vaste prijs, exclusief de kosten voor drankjes.
Hierbij heeft u de keuze uit diverse voor-, hoofd- en nagerechten.
Voor de kinderen is er een speciaal kindermenu
(mochten zij geen drie gangen willen, dan kunnen er ook losse gerechtjes besteld worden).

De kosten voor het Kerstmenu 2024 bedragen € 42,50 p.p. (kinderen € 17,50 p.p.)

Mocht u willen reserveren dan kunt u ons bereiken via mail: info@dekrommhoek.nl of telefonisch:
033-277 27 59.

Aan deze dinerkaart
kunnen nog enkele kleine wijzigingen worden doorgevoerd.
Op de dag zelf krijgt u deze kaart aan tafel; er hoeven dus geen
keuzes vooraf doorgegeven te worden.

Driegangendiner naar keuze

Voorgerechten

(Warm brood met kruidenboter krijgt u standaard geserveerd bij aanvang)

Rundercarpaccio

Honing–mosterd dressing | oude kaas | pijnboompitjes

Geitenkaas

lauwwarm | salade mesclun | gebrande vijg | pecannoot |
zoete dressing van grove mosterd

Zalm

gesneden verse zalm | gerookte zalm | toast | salade van paksoi en taugé |
geroosterde sesamdressing | pepertje

Wildbordje

gerookte hertenham | reepaté | gerookte eendenborst |
bitterbal van pulled wild zwijn | cranberry | stoofpeer

Champignons

Gefrituurd in bierbeslag | lichtpikante kruidensaus

Gemarineerde Gambastaartjes

Uit de oven | olijfolie | rode ui | cherrytomaat | bosui | chiliflakes

Tomatensoep

Basilicum | prei | kipfilet

Bospaddestoelensoep

Romig | vleugje truffel

*Mocht u een allergie of voedsel intolerantie hebben, meldt het ons zodat we
daar in overleg met u rekening mee kunnen houden*

Hoofdgerechten

Tournedos van ossenhaas
met rode wijnsaus

Hertenbiefstuk
met rode portsaus

Wildstoofpot
Eigen receptuur | hertenfilet | haas | wild zwijn | aardappelpuree

Runder Sukade
Ouderwets langzaam gegaard | heerlijk mals |
stampotje van zuurkool | jus van boerenjongens

Gevulde varkenshaas
Boerenham | pesto | brie | champignon roomsaus

Schnitzel
Varkensfilet | gepaneerd | boerengarnituur en champignon roomsaus

Zalm & Gamba
gebakken | zalmfilet | 2 grote gamba's | lintpasta | groene asperge | antiboise

Makreelfilet
verse makreel | gebakken | tomaat risotto | bimi

Vega drieluik
tomaat risotto | hartige muffin met bospaddestoel, pruim en pecan |
aubergine lasagne

*De hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur op bord en op tafel
salade, warme groenten en frites*

*Mocht u een allergie of voedsel intolerantie hebben, meldt het ons zodat we
daar in overleg met u rekening mee kunnen houden*

e Hoek

Kindermenu à € 17,50

**Klein kopje soep naar keuze
of
Kleine rundercarpaccio**

Kroket, frikandel, frites, appelmoes

of

Kipnuggets, frites, appelmoes

of

Schnitzeltje, frites, appelmoes

of

Stukje zalmfilet, botersaus, frites

Kinderijsje (vrolijke beker met vanille ijs en slagroom)

of

Kleine dame blanche (2 bollen vanille ijs met warme chocoladesaus)

Mocht u een allergie of voedsel intolerantie hebben, meldt het ons zodat we daar in overleg met u rekening mee kunnen houden

e Hoek

Desserts

Dame Blanche

Vanille ijs | 3 bollen | warme chocoladesaus | slagroom

Tiramisu

Vanillesaus | slagroom

Wintercoupe

stoofpeer roomijs | bramen ijs | vanille ijs | kruim van stroopwafel | slagroom

Hazelnoot crème brûlée

krokant dakje | Bailey's roomijs | garni van hazelnoot

Witte Chocolademousse

Huisgemaakt | garni van bastognekoek

Grand dessert

Cheesecake met rode en blauwe besjes | tiramisu | witte chocolademousse | bolletje ijs met slagroom

Samengestelde koffiespecialiteiten

(kan ook tegen nul-prijs i.p.v. dessert)

Irish Coffee (Met Ierse whiskey en slagroom)	€ 7,75
French Coffee (Met Grand Marnier en slagroom)	€ 7,75
Italian Coffee (Met Amaretto en slagroom)	€ 7,75
Spanish Coffee (Met Tia Maria en slagroom)	€ 7,75
D.O.M. Coffee (Met D.O.M. Bénédictine en slagroom)	€ 7,75
Brasil Coffee (Met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom)	€ 7,75
Mexican Coffee (Met Kahlua en slagroom)	€ 7,75
Scherpenzeelse Koffie (Met Drambuie, Amaretto, Grand Marnier en slagroom)	€ 7,75

Mocht u een allergie of voedsel intolerantie hebben, meldt het ons zodat we daar in overleg met u rekening mee kunnen houden