

Kerst 2025

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 19.30 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 2025 bedragen € 43,75 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

knoflook crostini | lauwwarme geitenkaas | rucola | tomaat | bospaddestoel | aardappelkoekje

Zalmtartaar

tartaar van verse en gerookte zalm | bietencouscous | kimchi | hazelnoot

Wildbordje

bonbon van hertenbrisket, pompoen en amandel | krokant hoorntje met mousse van eendenlever en walnootcrunch | toastje met wildzwijnsham, uienchutney en vijg | bospaddestoelen wildpaté met cranberrycompote

Champignons

Gefrituurd in bierbeslag | lichtpikante kruidensaus

Romige Gamba's

gepeld | gebakken | rode paprika saus | scheutje room | rucola | rode ui | pepertje

Tomatensoep

Basilicum | prei | kipfilet

Uiensoep

stevig op smaak | met kaasbroodje

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 | stoof van hert, haas en wild zwijn | aardappelpuree

Runder Shortrib
Langzaam gegaard | zonder bot | stampotje andijvie | rode wijnjus

Gevulde varkenshaas
Boerenham | pesto | brie | champignon roomsaus

Schnitzel
Varkensfilet | gepaneerd | boerengarnituur en champignon roomsaus

Zalmfilet
oven gegaard | pappardelle pasta | gamba | rode paprikasaus | pepertje | basilicum

Kabeljauwfilet
gebakken | pompoenrisotto | salie | rucola | pijnboompitten | Parmesan

Vega drieluik
quiche van bospaddestoel | hartige muffin van tomaat, courgette en gorgonzola |
kleine vegetarische stoofschotel

***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*

Desserts

Dame Blanche

Vanille ijs | 3 bollen | warme chocoladesaus | slagroom

Tiramisu

Vanillesaus | slagroom

Wintersorbet

pumpkin spice* roomijs | caramelcrunch roomijs | hazelnoot roomijs | frangelicosaus |
vanille crumble | slagroom

Carrotcake

carrotcake | pumpkin spice* roomijs | zoete pompoenblokjes | siroop | kletskep

**pumpkin spice is een fijn, warm kruidenmengsel van kaneel, nootmuskaat en kruidnagel*

Witte Chocolademousse

Huisgemaakt | garni van bastognekoek

Grand dessert

Klein mon chou taartje | 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)	€ 8,25
French Coffee (Met Grand Marnier en slagroom)	€ 8,25
Italian Coffee (Met Amaretto en slagroom)	€ 8,25
Spanish Coffee (Met Tia Maria en slagroom)	€ 8,25
D.O.M. Coffee (Met D.O.M. Bénédictine en slagroom)	€ 8,25
Brasil Coffee (Met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom)	€ 8,25
Mexican Coffee (Met Kahlua en slagroom)	€ 8,25
Scherpenzeelse Koffie (Met Drambuie, Amaretto, Grand Marnier en slagroom)	€ 8,25

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