A La Carte

Wij serveren vanaf 11 personen een menu in overleg

Voorgerechten

Tartaar van Noorse zalm met rode ui, kappertjes en een wasabi espuma	13,50
Een combinatie van paling op toast en een kopje licht gebonden palingsoep	14,50
Carpaccio van huisgerookte kalfsrosbief met tonijnmayonaise en rucola	12,50
Dubbel getrokken hertenbouillon met garnituur van groenten parels, shi-i-take en kervel	11,50
Krokant gebakken kalfszwezerik met appelchips en rode portsaus	14,50

Hoofdgerechten

Zwaardvis met een saus van witte wijn, kappertjes en tuinkruiden	19,50
Gebakken schol met een limoen korianderboter	18,50
In eigen vet gegaarde eendenborstfilet met een saus van sinaasappel	22,50
Gebakken ossenhaas met een saus van truffel en room	26,50
Kalfsribeye met een saus van kalfsjus en ingekookte balsamicoazijn	22,50

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.
Heeft u een allergie meldt het ons.

De Krom
restaurant & brasserie

Menu "De Krom"

Carpaccio van ossenhaas met sla, uitjes, krokante spekjes,
peccorino kaas en basillicumdressing
of
Dun gesneden Spaanse ham met rucola, pijnboompitten en truffelolie
of
Bonbon van gerookte zalm en garnaaltjes met huis-gemaakte
remoulade saus

***

Krachtige ossenstaart bouillon gevuld met lente ui en knoflookcroutons

***

Tournedos van de grill met dragonsaus
of
Zalmfilet van de grill met een hollandaise dille saus

***

Surprise dessert

Maandmenu

Pastrami van huis gerookte runderlende salade van witte asperges en een crème van balsamico

**

Soepje van kerrie en kokos gevuld met knoflookcroutons en jonge prei

***

Bavette als biefstuk gebakken met een saus van zomertruffel en room

of

Dorade filet met een pikante salsa van ui, tomaat, koriander en citroengras

****

Soepje van rood fruit met framboos sorbetijs

4-gangen
€ 25,00