



GRAND CAFE

KROMHOUT

LUNCH - BORREL - DINER

Lunchkaart

11:30 tot 16:00

SALADES

Salade tonijn €14

Met krokante pompoenpitten, rode ui en balsamico dressing

Salade geitenkaas €14

Met honing, pompoen en walnoten

Salade kip chili €15

Met licht pittige saus, krokante pompoenpitten en bosui

Salade carpaccio €14

Met mosterd-mayonaise, rode kool en krokante pompoenpitten

BROODJES

"Elite" kroketten €13

Een klassieker: twee kroketten met brood en mosterd

*Ook vegetarisch mogelijk

Geitenkaas €14

Met pompoenpitten en honing

Tuna melt €14

Tonijnsalade met gesmolten kaas

Croque-monsieur €10

Met ham, kaas en bechamelsaus

SOEP

Soep van het moment €9

Geserveerd met brood

BROODJES

Kip chili €14

Met licht pittige saus, krokante pompoenpitten en bosui

Carpaccio €15

Met pijnboombitten, parmezaan en huisgemaakte pesto

Zalm sandwich €15

Met kruidencrème, komkommer en kappertjes

Steak sandwich €15

Met groenten en mosterdmayonaise

ALL DAY (11:30 - 20:30)

Ribs & fingers €25

Met friet en salade

Kip Saté €21

Gemarineerde kippendij, atjar en satésaus
Geserveerd met friet en salade

Hamburger met pulled pork €23

Met barbecuesaus, gekarameliseerde ui en ingelegde komkommer
Geserveerd met friet en salade

Flammkuchen €19,50

Geitenkaas, vijgen, tomatensalsa en rucola

Dessert?

Vraag naar de dessertkaart en ons seizoensgebak!

Heeft u een allergie? meld het ons!

*Het is niet mogelijk om per persoon af te rekenen, wij presenteren één rekening per tafel



Dinerkaart

17:00 tot 20:30

VOORGERECHTEN

Coquille €16,50

Met hazelnoot, serranoham, salty fingers, schuim van citroengras

Zalm €13

Met Rode biet, yoghurt-limoencrème en salty fingers

Beef tataki €13

Met Oosterse lak, sesam, sambal en komkommer

Pompoentartaar €11

Met gezouten-citroencrème, pompoenpitten en radijs

Carpaccio €13

Met parmezaanse kaas, truffel-mayonaise en pijnboompitten

3-GANGEN VERRASSINGSMENU

€45,-

De beste keuzes van ons keukenteam.
Hierbij serveren wij verse frieten.

DESSERT

Diverse soorten ijs met slagroom €7

3 bollen ijs

Tarte tatin €10

Van peer, crumble en kaneel-ijs

Appel crumble €10

Amandel crumble, boerenjongens en vanille-ijs

Cheesecake €9

Met passievrucht, amandel crumble, lemon curd en witte-chocolade ijs

Blondie chocolade taart €9

Met lemon curd, amandel crumble en witte-chocolade ijs

Parfait met amaretto

Met sinaasappel-ganache en amaretto

Espresso Martini €11

Ook lekker met: Likeur 43 of amaretto

ALL DAY (11:30 - 20:30)

Ribs & fingers €25

Met friet en salade

Kip Saté €21

Gemarineerde kippendij, atjar en satésaus
Geserveerd met friet en salade

Hamburger met pulled pork €23

Met barbecuesaus, gekarameliseerde ui en
ingelegde komkommer
Geserveerd met friet en salade

Flammkuchen €19,50

Geitenkaas, vijgen, tomatensalsa en rucola

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten.

Rode mul €22

Met doperwten-muntcrème, wortel, antiboise en aardappelkrokant

Skrei €26

Met doperwten-muntcrème, kruidensaus, aardappel krokant en
seizoensgroenten

Duo van rund €25

Met crème van aardpeer, Pommes Anna en seizoensgroenten

Maishoen €23

Met jus, crème van aardpeer, Pommes Anna en seizoensgroenten

Knolserderij €21,50

Met saus van parmezaan, aardpeer en
champignons

Steak van de grill €26

Met crème van aardpeer, Pommes Anna en
seizoensgroenten

EXTRA BIJGERECHTEN €4

Seizoenssalade

Zoete aardappelfriet

Parmezaan en truffelmayonaise + € 1,25

Verse friet

Parmezaan en truffelmayonaise + € 1,25

Heeft u een allergie? meld het ons!

*Het is niet mogelijk om per persoon af te rekenen, wij presenteren één rekening per tafel



GRAND CAFE

KROMHOUT

LUNCH - BORREL - DINER

Wijnkaart

Glas

Mousserende wijnen

Café de Paris, Frankrijk €5,95

Wit

Domaine Boyer, Chardonnay €5,50

Arbois, Pinot Grigio €5,75

Le Val Sauvignon Blanc €6,50

Rood

Bisou D'or, Merlot €5,50

Cruz del Castillo, Tempranillo €5,95

Domiziano, Negroamaro €6,50

Rosé

Blush rosé, Pinot Grigio €5,95

Dessertwijn & port

Sauternes, Château Grand-Jauga €7,95

Pedro Ximenez (PX) €5,95

Fine Ruby Port, Martinez €5,50

Fine Tawny, Martinez €5,50

Fles

Mousserende wijnen

Café de Paris, Frankrijk €36

Elvia, Cava Reserva €42

Witte wijnen

Domaine Boyer, Chardonnay €31

Arbois, Pinot Grigio €32

Le Val, Sauvignon Blanc €33

Piqueras, Verdejo €36,50

Rode Wijnen

Bisou D'or, Merlot €31

Cruz del Castillo, Tempranillo €34

Abbotts, Pinot Noir €40

Callesella di Manduria, Primitivo €39

Rosé

Blush rosé, Pinot Grigio €31

Terrasse Lalande Pays d'Oc €36

Mip, Provence €49



GRAND CAFE

KROMHOUT

LUNCH - BORREL - DINER

KOUDE DRANKEN

Pepsi, Pepsi Max €3,40
Ice Tea, Ice Tea Green €3,40
Tonic, Bitter Lemon, Rivella,
Ginger Ale €3,40
Appelsap, Tomatensap €3,40
Sisi, Cassis, Seven-Up €3,40
Sourcy Blauw, Sourcy Rood €3,30
Ginger Beer, Crondino €3,60
Fristi, Chocomel €3,40
Verse Jus'd orange €4,30
Aqua Panna, San Pellegrino €6

WARME DRANKEN

Koffie €3,30
Cappuccino €3,60
Espresso €3,30
Dubbele espresso €4,75
Cortado €3,50
Flat white €4,95
Koffie verkeerd €4,50
Latte macchiato €4,50
Moods thee €3,30
Verse thee €4,50
Gember
Munt
Warme chocolademelk €4
+ slagroom €1
Irish, Spanish, Italian of
French coffee €8,50

Drankenkaart

TAPBIER

Grolsch Pilsener 0,25cl €3,50
Grolsch Pilsener 0,5cl €6,25
Grimbergen Blond 0,33cl €5,95
Wisseltap
Vraag naar ons seizoensbier

FLESBIER

Hert Triple €6,95
Hert Amber €6,95
Hert Dubbel €6,95
Liefmans €5,95
Grolsch 0.0% €4,95
Radler 0.0% €4,95
Weizen 0.0% €5,50

VOOR BIJ DE BORREL

Borrelplateau €23

Ook vegetarisch mogelijk €21

Brood met smeersels €9,50

Diverse dips

Nacho's €10

+ pulled pork €4

Stickie chicken €10

"Elite" Bitterballen 8 stuks €10

Bittergarnituur 10 stuks €11

Diverse soorten

Kaasstengels 8 stuks €8

Loaded fries €7,50

Met parmezaan en truffelmayonaise