

GRAND CAFE

KROMHOUT

— LUNCH - BORREL - DINER —

EVENEMENTEN 2026

| | | | | |
|-----------|----|-----------|---|------------------------|
| ZONDAG | 29 | MAART | — | HAP & STAP |
| ZONDAG | 5 | APRIL | — | PAASBRUNCH |
| MAANDAG | 6 | APRIL | — | PAASBRUNCH |
| ZATERDAG | 18 | APRIL | — | KWISTER PARTY |
| MAANDAG | 27 | APRIL | — | BIER & RIBS |
| DONDERDAG | 14 | MEI | — | HEMELVAARTSDAG |
| VRIJDAG | 22 | MEI | — | PINKSTERFESTIVAL |
| ZATERDAG | 23 | MEI | — | PINKSTERFESTIVAL |
| ZONDAG | 24 | MEI | — | PINKSTERFESTIVAL |
| MAANDAG | 25 | MEI | — | PINKSTERFESTIVAL |
| VRIJDAG | 26 | JUNI | — | ITALIAANSE AVOND |
| VRIJDAG | 31 | JULI | — | KROMHOUT ON FIRE BBQ |
| ZATERDAG | 22 | AUGUSTUS | — | KERMIS |
| ZONDAG | 23 | AUGUSTUS | — | KERMIS |
| MAANDAG | 24 | AUGUSTUS | — | KERMIS |
| VRIJDAG | 28 | AUGUSTUS | — | KROMHOUT ON FIRE BBQ |
| VRIJDAG | 25 | SEPTEMBER | — | KROMHOUT ON FIRE BBQ |
| ZATERDAG | 10 | OKTOBER | — | KWISTER PARTY |
| VRIJDAG | 13 | NOVEMBER | — | ROOD VLEES & RODE WIJN |
| ZATERDAG | 28 | NOVEMBER | — | KWISTER PARTY |
| VRIJDAG | 25 | DECEMBER | — | KERSTDINER |
| ZATERDAG | 26 | DECEMBER | — | KERSTDINER |

OOK VOOR VERGADERLUNCHES, BORRELS, FEESTEN EN
ANDERE BIJENKOMSTEN BENT U BIJ ONS VAN HARTE WELKOM.



GRAND CAFE

KROMHOUT

— LUNCH - BORREL - DINER —

MENUKAART





VOORGERECHTEN

DUO VAN DE ZEE | € 18,50

Carpaccio van zalm en coquille, vergezeld door een frisse venkelsalade en zijdezachte avocado crème.

Wijntip: Chardonnay - Australië

KLASSIEKE RUNDERCARPACCIO | € 17,00

Dun gesneden runderlende met snippers Parmezaanse kaas, een geroosterde pittenmix en truffelmayonaise.

Wijntip: Grenache & Syrah (Rosé) - Frankrijk (Kromhouts favoriet*)

TONIJN TATAKI | € 19,50

Kort geschroeide tonijn in een soja-gembermarinade met edamame boontjes en frisse wakame.

Wijntip: Verdejo - Spanje

BRUSCHETTA CLASSICO (V) | € 14,00

Geroosterd landbrood met een salsa van rijpe tomaten, basilicum en een stroop van Aceto Balsamico.

Wijntip: Pinot Grigio Blush - Italië

SOEP VAN HET MOMENT | € 9,50

Een dagelijks wisselende creatie van de chef, bereid met verse seizoen ingrediënten.

BIETENTARTAAR & MISO (V) | € 15,50

Tartaar van gepofte rode biet met gefermenteerde groenten en de crunch van geroosterde hazelnoten.

Wijntip: Viognier - Frankrijk (Kromhouts favoriet*)

SLOW-COOKED STICKY RIBS | € 16,50

24 uur gemarineerde boneless ribs, boterzacht en gelakt met een stroperige oriëntaalse marinade.

Wijntip: Grüner Veltliner - Oostenrijk (Kromhouts favoriet*)

HOOFDGERECHTEN

VIS & VEGETARISCH

VANGST VAN DE IJSSEL | € 28,50

Dagverse vis geserveerd met een selectie van seizoen groenten en een passende witte wijnsaus.

ZALMFILET "DRAGON" | € 29,50

Op de huid gebakken zalm met een krokante korst van walnoten en verse dragon.

Wijntip: Chardonnay - Australië

RAVIOLI PESTO (V) | € 23,50

Gevulde pasta met romige pesto, geserveerd met verse rucola en grof gehakte walnoten.

Wijntip: Pinot Grigio Blush - Italië

GEGRILDE HALLOUMI ORZO (V) | € 24,00

Orzo pasta met een kleurrijke ratatouille en gegrilde Cypriotische halloumi.

Wijntip: Grüner Veltliner - Oostenrijk (Kromhouts favoriet*)

VLEESGERECHTEN

EENDENBORST "PORTO" | € 31,00

Rosé gebakken eendenborst met een klassieke reductie van rode port.

Wijntip: Shiraz - Australië

TOURNEDOS CLASSIC | € 39,50

Mals runderhaasbiefstuk (200g) met een krachtige jus van rode wijn.

Wijntip: Malbec - Argentinië (Kromhouts favoriet*)

VARKENSHAAS MEDAILLONS | € 27,50

Gegrilde varkenshaas overgoten met een romige groene pepersaus.

Wijntip: Primitivo - Italië

KALFSSUCADE | € 29,00

Zacht gegaard kalfsvlees, geserveerd met luchtige aardappelpuree en eigen braadjus.

Wijntip: Pinotage - Zuid Afrika (Kromhouts favoriet*)

KALFSLLENDE | € 32,50

Zacht gebraden kalfsleende met een verfijnde rodewijnsaus.

Wijntip: Tempranillo - Spanje

KIPSATE "BRUMMEN" | € 24,50

Malse saté van kippendijen met huisgemaakte pindasaus, krokante uitjes en zoetzure atjar.

Wijntip: Sirah - Australië

THE ULTIMATE BEEFBURGER | € 22,50

100% rundvlees op een brioche bun met krokante bacon, cheddar, BBQ-saus en een frisse salade.

Wijntip: Tempranillo - Spanje



*Kromhouts favoriete wijnen zijn alleen per fles verkrijgbaar.

NAGERECHTEN

KOFFIE COMPLEET | € 9,50

Koffie of thee naar keuze met een selectie van huisgemaakte friandises en bonbons.

MOELLEUX AU CHOCOLAT | € 11,50

Warm chocoladetaartje met een vloeibare kern, geserveerd met rood fruit en Bourbon vanille-ijs.

PINEAPPLE | € 10,50

In rum-botersaus gegrilde ananas met een vleugje kaneel.

CREME BRULEE | € 9,50

Klassieke vanillecustard met een gekaramelliseerd suikerlaagje.

VRUCHTEN SORBET | € 9,00

Drie bollen sorbetijs met een overvloed aan vers seizoen fruit.

