

-De Krom, gezellig eten & drinken-

Aan de Oosteinde 6, net voordat deze over gaat in de kronkelende polderdijk Abbekesdoel, staat restaurant De Krom. Op deze plek, aan het schilderachtige riviertje de Alblas en een aftakking hiervan, begon De Krom ooit in 1861 als café. Ruim anderhalve eeuw en een rijke horeca historie later, is De Krom een moderne, sfeervolle brasserie waar het bijzonder goed toeven is. Met een crew die er alles aan doet om de gasten zich thuis te laten voelen. “Wij willen u laten genieten van onze gerechten, onze gastvrijheid, sfeer en service. Zowel in de brasserie als op het terras.”

-Bjorn Rogmans-

Dat Bjorn Rogmans ooit in De Krom zou terugkeren, stond voor hem vast. “Dat dit vanaf 2018 als eigenaar zou zijn, had ik vooraf nooit bedacht.” In zijn tienerjaren hielp Bjorn al mee in De Krom. Hier pakte het ‘horecavirus’ hem, waarna studies aan de Middelbare en de Hogere Hotelschool volgden. Stages in Malta en Zuid-Afrika en het werken bij De Librije van meester-kok Jonnie en Therese Boer, scherpten zijn visie op gastheerschap en het runnen van een restaurant. “De Krom onderging een metamorfose – het interieur is geheel vernieuwd, maar de vertrouwde crew bleef – en nu ligt de focus op: Gezellig (en vooral lekker) eten & drinken! Dát is wat wij willen bieden. Zodat u de tijd even kunt vergeten en met een glimlach naar huis gaat!”

-Pascal Rijdsijk-

Net als Bjorn Rogmans heeft chef-kok Pascal Rijdsijk een lange band met De Krom. Sinds de ingrijpende veranderingen zwaait hij weer de scepter in de keuken. Zijn passie ligt bij vers, puur, eerlijk en – als het kan – biologisch koken. “Bjorn en ik bepalen samen de kaart. Daarbij leggen we de nadruk op verse seizoensproducten. We bieden eersteklas gerechten met vlees, vis of pasta. Maken alle sauzen zelf en bieden ook gevarieerd fingerfood voor wie minder uitgebreid maar wel smaakvol wil eten. Wij willen maar één ding: onze gasten verrassen met mooie, verzorgde topgerechten. Overtuig u zelf! Eet smakelijk!”

Voorgerechten

Proeverij De Krom

mix van verschillende voorgerechten: carpaccio, tempura garnalen en tartaar van Palmesteyn biefstuk

15

Carpaccio

met rucola, pijnboompitten, rode ui, spekjes en truffelmayonaise

11

Tartaar van Palmesteyn biefstuk

met diversen garnituren

12

Gegrilde coquilles

en een frisse salade met zeewier, huisgerookte paling en soja mayonaise

15

Huisgemaakte graved lachs

met kappertjes, dillesaus en crème van rode biet

12

Carpaccio van rode biet

met rucola, pijnboompitten, geitenkaas en balsamico dressing

8

Verse tomatensoep

5

Soep van het seizoen

5

Hoofdgerechten **-Vlees-**

Kipsaté spies 200 gr met gebakken uitjes, kroepoek en satésaus	15
Gebakken en lichtgerookte eendenborst met sinaasappelsaus	18
Ribeye 225gr met kruidenboter	18
Franse maïskip in zijn geheel gebraden	18
Argentijnse bavette spies met chimichurri	18
Ossenhaaspuntjes met rode wijn- sjalottensaus	18
Hollandse Biefstuk 200gr met een romige pepersaus	18
De Kromme Burger met kaas, bacon, ui, tomaat, komkommer, augurk en truffelmayonaise	15
Bijgerechten Bakje salade, warme groenten of friet	3

-Vis-

Zalmfilet

met een witte wijnsaus

19

Kabeljauw rugstuk

met beurre blanc

18

Snoekbaarsfilet

met een romige rode wijnsaus

25

-Vegetarisch-

Pasta Funghi

met paddenstoelen, groenten en roomsaus

10

Vegetarische burger

met kaas, ui, tomaat, komkommer, augurk en truffelmayonaise

15

Geitenkaas salade

gegratineerde geitenkaas, bloemenhoning, frisse pluksla, pijnboompitten, komkommer en tomaat

12

-Maaltijdsalades-

Drie soorten vis

met Noorse garnalen, gerookte zalm, gestoomde makreel, frisse pluksla, tomaat, komkommer, ui, kappertjes en heerlijke cocktailsaus

15

Carpaccio

met frisse pluksla, pijnboompitten, rode ui, spekjes en basilicumdressing

11

Caesar

met gegrilde kipfilet, Romeinse sla, tomaat, pijnboompitten, kaas, croutons en caesardressing

12

-Kidsboxen- met cadeautje

Kipnuggets

met friet en appelmoes

6

Frikandel

met friet en appelmoes

6

Bitterballen

met friet en appelmoes

6

Kindermenu is te bestellen tot 12 jaar

Desserts

Ijsmacaron van rood fruit

de ijsvariant van de klassieke macaron

8

Speculaas bavaois

met gemarineerde peer

8

Sorbet

met vers fruit, vanille-ijs en vruchtensaus

8

Brownie crème brûlée taart

met kaneel-ijs en slagroom

8

Huisgemaakte Apfelstrudel

met vanille saus en kaneel-ijs

8

Kinderdessert

ijs met spikkels

5