

-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 Rijdsdijk-

Net als Bjorn Rogmans heeft chef-kok Pascal Rijdsdijk 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 topgerechtten. Overtuig u zelf! Eet smakelijk!”

Borrelkaart

Bourgondische bitterballen

5

Gemengd bittergarnituur

5

Borrelplank

mortadella, Spaanse ham, truffelsalami, brood met aioli, olijven, manchego, chorizokroketjes en chickenwings

15

Nacho's uit de oven

met zure room, tomatensalsa, kaas en guacamole

6

Tempura garnalen

met chilisaus

8

Lunchgerechten -Broodjes-

Gerookte zalm

op een ciabatta met roomkaas en lente-ui

9

Brie

op een waldkorn met sla, tomaat, komkommer, pijnboompitten en pesto

8

Tartaar

op een ciabatta met ei, ui, augurk en kappertjes

9

Carpaccio

op een Italiaanse bol met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

9

Pikante kip

op een Italiaanse bol met roergebakken kipfilet, champignons, ui en pikante saus

9

Spaanse focaccia tosti

met Spaanse ham, kaas en tomatentapenade

6

Italiaanse focaccia tosti

met mozzarella, salami en pesto

6

-Aanraders -

| | |
|---|----|
| Twaalf uurtje soep, broodje gebakken ei, broodje carpaccio en broodje bitterbal | 11 |
| Club sandwich met gerookte zalm, gegrilde kipfilet, truffelmayonaise en huisgemaakte aardappelchips | 10 |
| Bourgondische kroketten met brood 2 rundvleeskroketten op wit- of bruinbrood met mosterd | 8 |
| Kipsaté spies met gedroogde ui, kroepoek en satésaus | 15 |
| Hollandse biefstuk met een romige pepersaus | 18 |
| De Kromme Burger met kaas, bacon, ui, tomaat, komkommer, augurk en truffelmayonaise | 15 |

-Uitsmijters-

keuze uit wit- of bruinbrood

De Krom

met spek, ham, salami, kaas, komkommer, tomaat, augurk, ketchup en pizzakruiden

10

Carpaccio

met pijnboompitten en Parmezaanse kaas

9

Ham, kaas of spek

8

-Soepen-

Verse tomatensoep

5

Soep van het seizoen

5

-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

-Salades-

Geitenkaas

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

12

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

-Dessert-

Ijsmacaron van rood fruit

de ijsvariant van de klassieke macaron

8

Sorbet

met vers fruit, vanille-ijs en vruchtensaus

8

Huisgemaakte Apfelstrudel

met vanillesaus en kaneel-ijs

8