

Desserts

Crème brûlée van banaan

Met een bolletje chocolade ijs

8,95

Affogato

Bolletje vanille ijs met frangelico, slagroom en espresso

6,95

Tuintje de Kroon

Een bloempotje van chocolade met chocolade mousse, oreo crunch en een bolletje yoghurt ijs

9,95

Zomerkoninkje

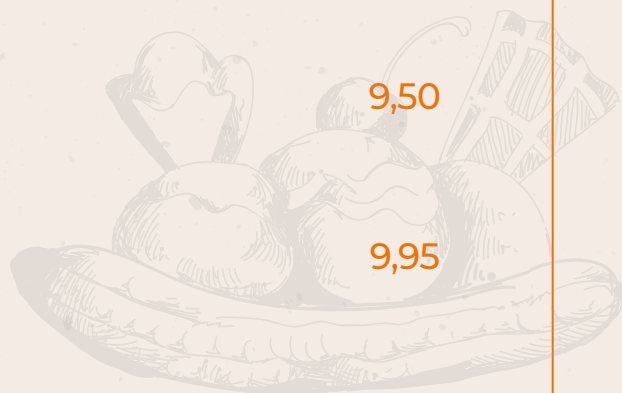
In aceto gemarineerde aardbeien, met poedersuiker en advocaat ijs

9,50

Specialiteit van het huis

Huisgemaakte cheesecake met yoghurt bosvruchten ijs en slagroom

9,95



Iets te vieren?

Wist u dat wij over 7 prachtige zalen beschikken?

Deze zalen lenen zich perfect voor diverse gelegenheden zoals bedrijfsfeesten en bruiloften.

Wij zijn ervaren in het verzorgen van een onvergetelijke feesten en denken graag met u mee!

Heeft u een goed idee of bent u benieuwd naar de vele mogelijkheden? Neem dan contact met ons op via: info@dekroonmarkelo.nl of 05447 74 00 00



Alle gerechten worden bereid met verse producten. Ons vlees wordt a la minute gebakken en komt van Bolscher duurzame kwaliteitslager uit Eschede

Bekijk de flessen wijn op de bar of vraag het personeel voor informatie over een lekker wijntje bij uw diner.



Volg ons en blijf op de hoogte van de laatste nieuwtjes, evenementen en gerechten.



Grandcafé de Kroon is een veelzijdig bedrijf dat zich met enthousiasme inzet voor iedereen die te gast is. In ons restaurant kunt u lekker lunchen, ontspannen dineren, gezellig borrelen of kleinschalig vergaderen. Al het geïntermeerd van een kopje koffie.

Diner kaart

Wij beschikken over een jong, ervaren en gedreven team dat uw feest tot in de puntjes zal verzorgen, zodat u har volop van kunt genieten. Wij staan altijd open voor nieuwe ideeën en kijken graag in samenspraak naar de mogelijkheden om uw gezelschap een onvergetelijk feest te bezorgen.

Voorgerechten

Carpaccio

Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise,
Pijnboompitten en grana padano kaas

13,25

Carpaccio XXL

Dungesneden rundvlees met truffelmayonaise,
Pijnboompitten en grana padano kaas

17,95

Champignon dordogne

Champignons gefrituurd in bierbeslag met knoflooksaus

11,50

Duo van gamba en coquille à la chef

Op basis van kreeftenbisque

15,95

Zalm tartaar

Op kropsla met een garnalenkorketje
en dillemayonaise

14,50

Vitello tonato

Dungesneden kalbsmuis met
tonijnmayonaise en kappertjes

13,50

Bruschetta

Tomaat, mozzarella en basilicum
Te bestellen met: gerookte zalm of seranoham

8,50

Escargot

In kruidenboter gebakken
landslak met gegrild brood

15,95

 Vegetarisch gerecht

Heb je een voedselallergie?
Laat dit dan aan ons weten.



Mosterdsoep

Met spekjes (Vega mogelijk)

6,50

Tomatensoep

Met pulled pork

6,50

Lente-ui soep

Met verse kruiden

6,50

Hoofdgerechten

Spareribs 450 gram / 750 gram

Botermalse huisgemaakte spareribs
met knoflook en barbecuesaus

19,00 / 22,50

Saté van varkenshaas 2 spiesen / 3 spiesen

Saté met satésaus en kroepoek

18,50 / 21,50

Big Classic

Hamburger (200 gram) met sla, spek, kaas,
tomaat, augurk, ui en barbecuesaus

19,50

Runder Ribeye 300 gram

Rundvlees voor echte vleesliefhebbers!
Geserveerd met kruidenboter en pepersaus

27,95

Bavette 300 gram

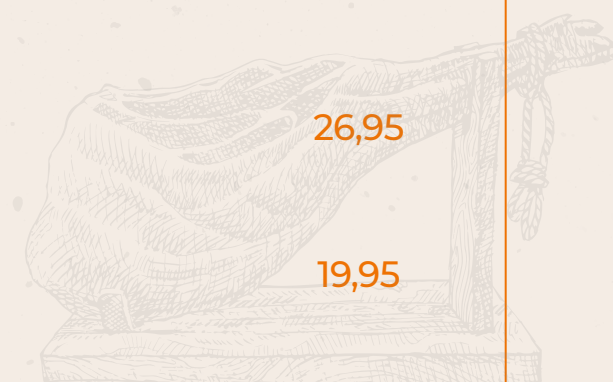
Het bijzonder smaakvolle 'vergeten' stukje
rundvlees uit de Schotse Hooglanden

26,95

Kip Bonne Femme

Malse kip met paprika, champignon en ui in een
pannetje afgeblust met witte wijn en room

19,95



Op eigen wijze
bereide schnitzel
met champignon, ui,
spek en gebakken ei

20,50

Zalm uit de oven

Met een frisse honingkruidendressing

23,50

Pasta gamba

21,95

Vega burger

Vegetarische hamburger met sla, kaas,
tomaat, augurk, ui en barbecuesaus

19,50

Quiche

Met salade en verse groente

20,00