

BRASSERIE



DE KROONE

Ons VERHAAL

VZW JEC De Krone is een sociaal en inclusief project met een duidelijke missie: jongeren met een **autismespectrumstoornis (ASS)** ondersteunen in hun persoonlijke groei en hun stap naar de arbeidsmarkt.

We geloven dat iedereen talenten heeft, en dat die tot bloei kunnen komen in de juiste omgeving. Daarom creëren we binnen De Krone een **veilige, warme en gestructureerde werkplek** waar jongeren op hun eigen tempo kunnen leren, oefenen en groeien. Hier krijgen ze de kans om ervaringen op te doen in de horeca, om te ontdekken wat ze graag doen en waar hun sterktes liggen.

Onze brASSerie De Krone en T'ASS, ons eetcafé, zijn plaatsen waar opleiding en ondernemerschap hand in hand gaan. Onder begeleiding van ervaren medewerkers leren onze jongeren omgaan met klanten, gerechten bereiden, bedienen, samenwerken en fier zijn op wat ze doen.

Wat De Krone uniek maakt, is dat we niet enkel inzetten op leren werken, maar ook op **zelfvertrouwen, zelfstandigheid en verbinding**. Elk compliment, elke glimlach en elk geslaagd gerecht dragen bij aan hun groei.

Wanneer jij bij ons iets komt eten of drinken, steun je dus niet alleen een lokale brasserie — je maakt deel uit van een groter verhaal. Een verhaal van kansen, groei en betrokkenheid.

Samen bouwen we aan een warme samenleving waarin iedereen telt.

APCERÛ

Glas Cava	7.50
Brisa Nova Brut	
Fles Cava	35.00
Porto rood/wit	6.50
Sherry dry	6.50
Campari puur	6.50
Martini Bianco/Rosso	6.50
Ricard	7.50
Aperitief van't Fort	8.00
Aperol Spritz	9.50
Hugo	8.50
Mojito	12.50

MÛCKTAILS

Mocktail het Fort	8.00
Virgin mojito	8.00
Home made ice tea	4.90
Home made limonade (vlierbloesem)	4.90

GIN & TÛNIC

Onze eigen fort gin	12.50
Gin Hendrick's	12.50
Gin Monkey 47	13.50

STERKE DRANK

Bacardi	7.60
Smirnoff Wodka	7.60
Amaretto	7.60
Cointreau	7.60
Cognac Fine	7.60
Whiskey	
Jameson Irish whiskey	7.90
The Arran Malt	10.50

BIERÛN ÆP TAP

Estaminet	3.20
Gouden Carolus tripel	4.80
Cornet	5.00

BIERÛN ÆP FLEÛ

Fortun	5.00
Palm	4.20
Rodenbach Fruitage	4.20
Steenbrugge wit	4.20
Gouden Carolus classic	5.00
Maneblusser	4.80
Boon Geuze - 37.5cl	7.00
Kriek Boon - 37.5cl	7.00
Tripel Karmeliet	4.90
Duvel	4.90
Westmalle Tripel	4.90
Westmalle Dubbel	4.90
La Chouffe	4.90
Estaminet 0.0%	3.20
Liefmans Fruitesse 0.0%	3.90
Super 8 Flandrien 0,0%	4.90
Cornet alcohol-free 0,3%	4.90

Bier van de maand zie suggestiebord

HUISWIJN

	Per glas/fles
Wit	5.90/27.50
L'or des Vignes Chardonnay: 100% Chardonnay	
Rood	5.90/27.50
Carac'Terre Rouge: Grenache-Marselan-Merlot	
Rosé	5.90/27.50
Caprioles Rosé: Grenache-Syrah	

FRISDRANK

Glas fortwater bruis/plat	2.50
Fles fortwater bruis/plat	5.00
Cola	3.40
Cola zero	3.40
Fanta	3.40
Fuze tea sparkling	3.40
Fuze tea green	3.40
Bliss tonic	3.40
Bliss agrum	3.40
Cécémel	3.50
Appelsiensap	3.40
Appelsap	3.40
Pompelmoessap	3.40
Kersensap	3.40
Eskimo	6.80
Pomton	6.80
Home made ice tea	4.90
Home made limonade (vliesbloesem)	4.90
Mocktail het fort	8.00
Virgin mojito	8.00

BIJDRAGEN

Elderberry/vlierbes (33cl)	5.40
Gember - sinaasappel (33cl)	5.40
Citroen - bergamot (33cl)	5.40

KOFFIE

Espresso	3.40
Koffie	3.40
Deca koffie	3.40
Cappuccino	4.10
Latte	4.50

THEE

Thee	3.20
(natuur/rozenbottel/groene/ citroen/kamille/pepermunt)	
Verse muntthee	4.70
Verse gember-citroen thee	4.70

SPECIALS

Latte vanille	5.10
Latte caramel	5.10
Latte hazelnoot	5.10
Iced americano	4.00
Iced latte	4.50
Iced latte met smaakje	5.10
Warme fort made chocomelk	5.10
Irish koffie (Whisky)	10.00
Italian koffie (Amaretto)	10.00
French koffie (Cointreau)	10.00

WIJN PER FLOES

WIT

Icare Chardonnay **33.20**

IGP côte de Thongue – Frankrijk 100% Chardonnay

Diepgele kleur. Aroma's van gekonfijt fruit, brioches, karamel en botertoetsen. Fijne kruidtoets. Volle en mollige mond. Elegante en sappige finale. Ondanks zijn mooie 'rondeur' heeft de wijn toch een verrassende frisheid in de finale.

Les Silex Sauvignon de Touraine **30.70**

Philippe Trotignon Loire – Frankrijk 100% Sauvignon

De Loirewijn vertoont een bleekgele kleur met groene glans. De aroma's worden overheerst door weelderig citrusfruit – limoen en roze pompelmoes. Voor een witte Touraine is de smaak vrij vet, harmonieus en mondovullend. Een echte revelatie! Uiteraard wordt hij jong gedronken om zo zijn aromatische eigenschappen te beklemtonen.

Sonnenspiel Riesling **33.80**

Weingut Keth Rheinhessen – Duitsland 100% Riesling

Aroma's van perziken en appel, pompelmoes, ananas en passievrucht. "Crispy" wijn met verrukkelijke zuren en heerlijke citrussmaak. Indrukwekkende afdronk.

ROOD

Pure Altitude Pinot noir **31.40**

IGP haute vallee de l'Aude – Frankrijk 100% Pinot Noir

Verbluffend complexe aroma's met een combinatie van wrange kersen en toetsen van kirsch met kruidige ondertoon. Zacht in de mond en zeer goed in balans met aangename zuurtjes en een lengtevolle afdronk.

L'Impression Malbec **30.00**

Château Famaey Sud-Ouest – Cahors 100% Malbec

Het gaat hier om een "Moderne Cahors". Het domein kan prat gaan op voortreffelijke wijnen, waarbij de nadruk ligt op het fruit en de frisheid van de Malbec ... de emblematische druif van de appellation Cahors. Cahors, een appellatie die wordt geroemd om zijn fruitigheid en complexiteit. Heel zuivere expressie van de Malbec-druif. Robijnrode kleur. Kruidige aroma's van zoethout met rode en zwarte vruchten. Aangenaam in de mond met een mooie structuur en lekker veel fruit. Fijne tannines en een sappige afdronk.

Trentacoste Negroamaro **€31.30**

Cantina Nae Puglia IGT – Italië 100% Negroamaro

De wijn heeft een robijnrode kleur met een intense geur van gemengd fruit, vooral zwarte bessen en bosbessen. De smaak is fluweelzacht. De neus is rijk aan geuren van bessen, pruimen en kersen, met hints van koffie en witte cacao. De smaak is diep paarsrood, breed en complex in de neus met tonen van specerijen, zacht fruit en kersenjam. Het is een volle wijn, zacht en in balans, rijk aan fijne tannines, met een aangename lange afdronk.

HAPJES

Trio van dips met flatbread	12.00
Warme mix 20st	16.00
Portie warm	7.90
Bitterballen of loempia's of calamares of kippenboutjes	
Tapasbord van de chef om te delen (± 2 pers)	19.60
Gevulde paprika's/anjovis/olijven/kroketje van serranoham/dips/gamba's	
Luxe risottokroketjes	16.80

VORREKECHT

Soep van de dag	7.40
Ambachtelijke kaaskroket 1st/2st	14.40/22.50
Ambachtelijke garnaalkroket 1st/2st	15.90/24.90
Ambachtelijke kaas- & garnaalkroket	23.60
Rundscarpaccio classico	18.50



- Mogen wij vragen om de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per tafel
- Om een vlotte bediening te garanderen vragen wij u om per tafel af te rekenen. Alvast dank voor uw begrip.

VORREKECHT
KRAAT



K
L
E
E
N
E

H
O
N
O
R
E

LUNCH

tussen 11u30 en 15u

Uitsmijter De Krone

16.60

Toast - salade - beenham - kaas - spiegelei

Toast geitenkaas

20.90

Toast - geitenkaas - appel - noten - rucola

Bagel gerookte kip

20.50

Avocado - coleslaw - komijnmayo

SALADE

Krokante kip

25.30

Gelakte japanse kip/frisse salade

Tomaat-burratta salade

23.90

Met pestodressing

Klassieke Ceasarsalade

25.30

Romeinse sla - anjovis - parmezaanse kaas - croutons

Gegrilde geitenkaas

23.90

BURGERS

Fishburger

24.20

Sla - huisgemaakte remoulade

Angus burger

24.00

Sla - kaas - lemon pepermayo

Veggie burger

24.90

Sla- tomaatbasilicum chutney

PASTA

Pasta bolognaise	22.50
Pasta vongole	25.20
Venusschelpjes – groene kruiden – tomaatjes	
Pasta scampi De Krone	28.70
Provençaalse kruiden – rode ui – tomaatjes	
Verse romige gnocchi	24.60
Ricotta – spinazie – doperwten	
Verse romige gnocchi met kip	26.70
Ricotta – spinazie – doperwten	
Verse romige gnocchi met guanciale	26.90
Ricotta – spinazie – doperwten	
Supplement kaas	+1.00

KIDS

Kip met appelmoes	11.50
Curryworst met frietjes	8.00
Stoofvlees met frietjes	14.00
Vol au vent met frietjes	14.00
Spaghetti bolognaise	10.00

Vol au vent	23.70
Stoofvlees met Westmalle	24.90
Steak (Xavoria selection 250g)	29.80
Peperroomsaus/champignonroomsaus	+3.00
Verse béarnaise	+4.00
Thaise curry met kip	24.00

Zalmfilet	29.70
Wokgroenten - lichte mosterdsaus	
Thaise curry met scampi's	28.70
Paling in't groen	31.80
Stoofpotje van noordzeevis & schelpjes	30.80
Bouillabaise stijl - rouille - broodvingers	

BIJGERECHTEN

Bij het hoofdgerecht 1 portie inbegrepen
Frieten, kroketten, krielaardappelen, pasta, rijst

Vegetarische tajine	28.30
Met seizoensgroenten en no chicken chunks	
Veggie burger	24.90
Broodje - salade - tomaatbasilicum chutney	
Verse romige gnocchi	24.60
Ricotta - spinazie - doperwten	
Salade gegrilde geitenkaas	23.90

SUPPLEMENTEN

Frieten, kroketten, krieltjes, pasta, rijst	3.00
Mayonaise, ketchup	1.20
Warme sauzen	
Peperroomsaus, champignonroomsaus,	3.00
Verse bearnaise	4.00

DESSERT

Bunkertje	11.80
Appel - crumble - notenmix - vanille-ijs	
Huisgemaakte moelleux	13.50
Met roomijs (minstens 20 min)	
Chocomousse	10.60
Huisgemaakte tiramisu	11.60
Met verfrissende aardbeiengelei	

IJSJES

	2 bollen	3 bollen
Vanille/mokka/chocolade	6.80	7.90
Frambozensorbet	7.00	8.10
Coupe dame blanche	8.00	9.10
Coupe brésilienne	8.80	9.90
Coupe advocaat	8.80	9.90
Coupe warme krieken	8.80	9.90
Coupe De Krone	10.70	11.80
Gebakken appeltjes - rozijnen - noten		
Kinderijsje	3.60	
Slagroom	+1.10	

WAFELS

tussen 14u en 16u30

Bloemsuiker	6.10
Bloemsuiker en slagroom	7.20
Vanille-ijs en chocoladesaus	8.30
Vanille-ijs en warme krieken	9.70
De Krone	10.20
Gebakken appeltjes - rozijnen - noten	

PANNENKOEK

tussen 14u en 16u30

Donker bruine suiker	5.80
Bloemsuiker	5.80
Luikse siroop of confituur	5.80
Vanille-ijs en chocoladesaus	8.10
De Krone	9.50
Gebakken appeltjes - rozijnen - noten	

ZOOKEUR

