

Crasborn



DINERKAART

*Ons team van medewerkers heet u van harte welkom in
"Het Witte Stadje" Thorn, ook wensen wij u
een prettig verblijf in ons Hotel restaurant.*

*Bourgondisch tafelen met een dikke knipoog naar de
Limburgse streekproducten en gerechten.*

*In ons Hotel-restaurant "de Hoeskamer" werken we met een menuconcept
waarbij u als gast voor één menuprijs een ruime keuze heeft uit diverse gerechten.
Hierbij maken wij gebruik van regionale producten en houden wij rekening met het
seizoen. Zo stelt u zelf uw twee, drie of vier gangenmenu samen.*

*Afsluiten met een lekker dessert en/of kaas is optioneel en uiteraard kan ook alleen
een hoofdgerecht genuttigd worden voor gasten met iets minder tijd of trek.*

<i>Soep – Hoofdgerecht</i>	<i>€ 35</i>
<i>Voorgerecht – Hoofdgerecht</i>	<i>€ 40</i>
<i>Voorgerecht – Soep – Hoofdgerecht</i>	<i>€ 45</i>
<i>Alleen Hoofdgerecht</i>	<i>€ 27</i>

Laat u zich liever door onze chef verrassen???

*Geef ons door wat u niet graag eet en hoeveel gangen u wenst en wij zorgen voor
een heerlijke dinerervaring met.... een Limburgse randje.*

Onze kaart bevat allergenen. Informeer onze medewerkers voor aanpassingen.

Wij wensen u in ieder geval een prettig verblijf in Thorn

*Michaela en Maurice
samen met het
team van Restaurant Crasborn*

Crashborn



Voorgerechten

*Rilette van gekonfijte eendenbout met dungseden
gerookte eendenborst en een crème van verse dragon*

*Steak tartaar van "Pasveld" rund met gerookte eidooier crème
en frisse zuren*

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en rucola

Burrata met gemarineerde tomaat en een basilicum crème (V)

Frisse venkelsalade met gerookte zalm en zoetzure rode ui

*Krokante in kerrietempura bereide scampi met onze soja-sesam saus,
gemarineerde milde chilipeper en zoetzure komkommer*

Soepen

Soep van geroosterde gele en rode paprika met Limburgse geitenkaas (V)

Romige soep van bospaddenstoelen met lente-ui (V)

*Alle soepen en voorgerechten worden geserveerd
met brood en kruidenboter*

Crashborn



Hoofdgerechten

Combinatie van Limburgse varkenshaas en zacht gegaard buikspek met een gratin van aardpeer en een jus van sjalotten

Lamsfilet met zacht gegaarde lamsnek, komijn jus en een huisgemaakte bitterbal van lam

Gebakken runderbiefstuk van de diamanthaas met een rode wijnsaus van Thornse Dornfelder

Zoer Vleisj, Limburgs zuurvlees met een compote van appel en gebakken Livar bloedworst met gepofte aardappel

Gebakken Zeebaars met een beurre blanc van Thornse Auxerrois

Kabeljauwfilet met krokante tongreepjes, gepofte knolselderij en een witte wijnsaus

Risotto met bospaddenstoelen en een gepocheerd hoeve eitje (V)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise

Crashborn



Desserts

*Limburgs kaasplankje met een huisgemaakte vijgencompote
Rommedoe – Sjevraoje – Plusj*

€ 14

Dame blanche; Vanille-ijs met warme chocoladesaus

€ 10

*Mango parfait met verschillende bereidingen van mango
en een crumble van witte chocolade*

€ 12

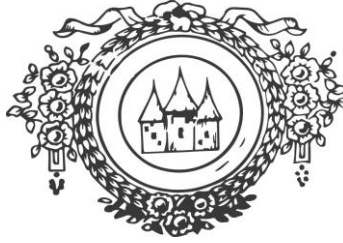
Specialiteit van onze chef

*Albinita; Populair Roemeens dessert bereid met
Limburgse honing en een bolletje vanille-ijs*

€ 10

* * * * *

Crashborn



Koffie Deluxe

<i>Irish Coffee</i>	€ 7,50
<i>French Coffee</i>	€ 7,50
<i>Spaanse Coffee</i>	€ 7,50
<i>Limburgse Koffie</i>	€ 7,50
<i>Luxe Koffie</i>	€ 4,25
<i>Luxe Cappuccino</i>	€ 5,00
<i>Luxe latte Macchiato</i>	€ 5,50
<i>Luxe thee vanaf</i>	€ 4,35