

lunchgerechten

Twaalfuurtje Een lunchschotel met 3 sneetjes brood naar keuze met oude kaas, gerookte zalm en een rundvleeskroket	€ 9,50
Kroketten met brood 2 rundvleeskroketten op brood naar keuze en mosterd	€ 7,50
Uitsmijter Naar keuze ham en/of kaas en 3 gebakken eieren op brood naar keuze	€ 7,50
Baguette Carpaccio Dun gesneden rundercarpaccio met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffeldressing	€ 8,50
Baguette warm vlees Rijkelijk belegd met varkensfricandeau, groenten en pindasaus	€ 8,00
Boerenbol tonijnsalade Met rode ui, kappertjes en zongedroogde tomaat	€ 6,50
Boerenbol Crimpert Salm Met een rijk gevulde zalmsalade en gerookte zalm	€ 7,50
Clubsandwich Crimpert Salm Geroosterd brood met gegrilde kip, gekookt eitje, spek, tomaat en komkommer	€ 8,50
Baguette "pulled chicken" Pikant gemarineerde kip	€ 7,50
Saté van kip Zeer malse, vers gemarineerde kippendij met kroepoek, pindasaus, atjar en gebakken uitjes. Geserveerd met frites of stokbrood	€ 14,50

De lunchgerechten zijn tot 17.00 te bestellen

voorgerechten

Brood Vers gebakken brood met aioli, truffelboter en olijven	€ 4,50
Carpaccio Dun gesneden rundercarpaccio met baby mesclun sla, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en een truffeldressing	€ 10,50
Pata Negra ham Met anijs champignons, witte koolsalade en kerriemayonaise	€ 11,50
Duo Crimpert Salm Een duo van zalm sashimi met wakamé, gember, wasabi en gerookte zalm met salsa romesco	€ 12,50
Cocktail van garnalen en rivierkreeft Met citrusvrucht, ei, komkommer en cocktailsaus	€ 9,50
Catalaanse gamba's Gepelde gamba's in olijfolie, chili en knoflook geserveerd met brood en aioli	€ 9,50
Geitenkaas <i>vega</i> Gegratineerde geitenkaas uit de oven met honing, notencrunche en appel	€ 8,50
Grootmoeders tomatensoep <i>vega</i> Verse tomatensoep	€ 5,00
Grootmoeders tomatensoep Verse tomatensoep met gehaktballetjes	€ 5,50
Vissoep "Crimpert Salm" Met een worpje fruits de mer	€ 7,50

hoofdgerechten

Hollandse biefstuk Gebakken biefstuk met roerbakgroenten en pepersaus	€ 18,50
Flancksteak (USA) Zeer mals stuk vlees uit de flank van het rund met gegrilde groenten en café de Paris	€ 19,50
Picanha dry-aged Zeer smaakvol gegrild staartstuk van Black Angus rund met groene asperges, gebakken champignons en een heldere saus van rozemarijn	€ 19,50
Chateaubriand (2-personen) Deze klassieker wordt getrancheerd geserveerd met haricots verts, gebakken champignons, ui en bearnaisesaus	€ 52,00
“ Surf en Turf ” Een gegrilde sukade, coquilles en gamba's met gegrilde groenten en een kreeftensaus	€ 28,50
Gebakken sliptong Sliptongen met gebakken groenten en remoulade saus	€ 18,50
Onze klassieke Salm filet Met gebraseerde spitskool, geconfijte cherrytomaat en een witte wijnsaus	€ 17,50
Gamba's op Catalaanse wijze Gepelde gamba's in chili en knoflook geserveerd met roerbakgroenten en aioli	€ 18,50
Saté van kip Zeer malse, vers gemarineerde kippendij met kroepoek, pindasaus, atjar en gebakken uitjes	€ 14,50
Catch of the Day Dagelijks bereidt onze chef een wisselende visspecialiteit op basis van de mooiste vangst	dag prijs
Vleesspecialiteit Dagelijks bereidt onze chef een wisselende vleesspecialiteit	dag prijs
Alle bovenstaande hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise of Roseval aardappeltjes	
Groentelasagne <i>vega</i> Van verse groenten, tomatensaus, mozzarella en basilicumolie	€ 14,50

salades

Salade carpaccio Salade met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en een truffeldressing	€ 12,50
Salade "Crimpert Salm" Salade met coquille, gamba's, rivierkreeft en Pata Negra ham	€ 15,50
Caesar Salade Met little gem, ansjovis, kipfilet, Parmezaanse kaas en knapperige croutons	€ 11,50
Salade geitenkaas <i>vega</i> Salade met geitenkaas, honing, zongedroogde tomaten en walnoten	€ 12,50

De salades worden geserveerd met stokbrood

kindermenu

Speciaal voor onze kleinste gasten keuze uit:

Frikandel of kroket
met appelmoes en frites met mayonaise

€ 7,50

of

Mini flancksteak
met appelmoes en frites met mayonaise

€ 10,00

Als je je bordje leeg hebt, mag je je eigen ijsje versieren met al het lekkers op tafel!

nagerechten

Crème Brûlée Een authentiek dessert volgens recept uit de 17e eeuw	€ 5,50
Parfait van stroopwafel Met caramelsaus en slagroom	€ 6,50
Dame blanche Vanille-ijs met slagroom en warme pure chocoladesaus	€ 6,50
Sorbet Crimpert Salm Drie soorten sorbetijs met fruitsalade en mangosaus	€ 6,50
Spekkoek Met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 6,00
Warme Apfelstrudel Huisgemaakt met slagroom en warme vanillesaus	€ 5,50
Kaasplateau Diverse kazen van de Dordtse ondernemer Gert Jan de Kaasboer	€ 9,50 p.p.

Uiteraard serveren wij u ook graag een kop illy koffie met een lekkere borrel of één van onze speciale koffies.

kleine hapjes

Kaasplateau Diverse kazen van de Dordtse ondernemer Gert Jan de Kaasboer	€ 9,50 p.p.
Bitterballen 9 stuks "van Dobben" bitterballen	€ 6,50
Bittergarnituur Selectie van 12 stuks gefrituurde hapjes	€ 10,50
Brood Vers gebakken brood met aioli, truffelboter en olijven	€ 4,50
Rolletje carpaccio Gevuld met baby mesclun sla, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffeldressing	€ 10,50
Bonbons van salm Zes bonbons gevuld met zalmtartaar met een dip van limoen	€ 8,50
Inktvisringen Met remoulade saus	€ 5,50
Catalaanse gamba's Gepelde gamba's in olijfolie, chili en knoflook geserveerd met brood en aioli	€ 9,50
Pekingend loempia's Vijf miniloempia's met hoisin saus	€ 6,00
Plankje met Pata Negra ham	€ 14,50