



**Team Crasborn heet u van harte welkom
in “Het Witte Stadjie” Thorn.**

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

Neem een kijkje in onze menukaart
of laat u verrassen door
onze keukenbrigade met een heerlijk
3-gangen verrassingsmenu uit het seizoen.

Heeft u allergieën geef dit aan bij een
van onze medewerkers en dan zorgen
we voor een heerlijke dinerervaring.

Smakelijke groeten,

Team Crasborn

STARTERS

STARTERS

*Geserveerd met vloerbrood en
huisgemaakte kruidenboter*

Rundercarpaccio 14,00
*Truffelmayonaise •
Parmezaanse kaas •
Zongedroogde tomaat •
Cornichons • Pitten*

Gemarineerde Zalm 15,00
*Relish van Granny Smith
& Jalapeño • Vinaigrette
van Duindoornbes •
Ponzu-gel •
Appelkappertjes*

Caprese  14,00
*Burrata • Tomaat •
Basilicum • Aceto
Balsamico*

Steak Tartaar 14,00
*69 graden Eidooier
Crème • Vinaigrette van
Paddenstoelen •
Gebrande Hazelnoot •
Krokantje van Shropshire
Blue*

SOEPEN

*Geserveerd met vloerbrood en
huisgemaakte kruidenboter*

Soep van het Seizoen 8,00
*Geserveerd met
bijpassende garnituren
uit het seizoen*

Pomodori Soep  8,00
*Cherry tomaat • Bosui •
Gerookte Paprika olie •
Crème fraîche*

Courgette Spinazie 8,00
Soep
*Rivierkreeftjes • Crème
fraîche • Bosui*

DINER

HOOFDGERECHTEN

*Geserveerd met robuuste friet & rauwkostsalade
Pasta's worden geserveerd met rauwkostsalade & brood*

Tarbot á la Meunière 42,50
*Krokante Kappertjes •
Aardappel Donut •
Crème van Bospeen •
Seizoensgroenten*

Bife De Tira 29,00
*Pico de Gallo • Seizoens
groenten • Aardappel
Donut • Crème van
Bloemkool*

Seafood Fregula 25,00
*Zeevruchten • Chorizo •
Saffraansaus • Courgette
• Zeekraal • Cherrytomaat*

Pasta Arrabbiata  23,00
*Mafaldine • Burrata •
Pomodorisaus • Basilicum
• Tomatencrumble*

Slacht van de Dag Dagprijs
*Geserveerd met
bijpassende garnituren
uit het seizoen*

Vangst van de Dag Dagprijs
*Geserveerd met
bijpassende garnituren
uit het seizoen*

CHEF SPECIAL

Iberico Secreto
*500 gram Iberico voor twee personen
geserveerd met bijpassende garnituren uit
het seizoen*

57,50

SEIZOEN'S SPECIAL

Klassieke Mosselen
*met witte wijn
geserveerd met twee dips,
robuuste friet en salade*

29,50

DINER

PLANK GERECHTEN

*Geserveerd met
robuuste friet & rauwkostsalade*

Black Angus Burger 23,00
*Brioche • Bacon •
Truffelmayonaise •
Cheddar • Pico de Gallo*

Crispy Nacho Burger  21,00
*Brioche • Avocado Smash
• Cheddar • Jalapeño •
Tortilla Chips*

Limburgs Zuurvlees 22,00
*Runderstoofvlees • Appel
• Vadouvan • Peterselie*

Spareribs 26,00
*Huisgemarineerde ribs •
Maïs ribs • Kruidenaioli •
BBQ saus*

Maleisische Kip Satay 23,00
*Oosterse Saté Saus •
Atjar • Bananenchips •
Seroendeng*

Fish & Chips 21,00
*Kabeljauw • Thorns
bierbeslag • Kruidenaioli •
Citroen*

DINER

SALADES

*Geserveerd met vloerbrood en
huisgemaakte kruidenboter*

Oude Kaas Salade  17,00

Groene Asperge •

Gepocheerd Ei •

Truffelmayonaise •

Hazelnoot •

Zongedroogde Tomaat

Caesarsalade 18,00

Romeinse sla • Ei • Kip •

Bacon • Ansjovisdrressing

• Parmezaanse kaas

Zalm & Gamba 20,00

Appelkappertjes • Kerrie

crème • Gepekeld

groenten • Amandel •

Kiemen

Salade Carpaccio 18,00

Truffelmayonaise •

Zongedroogde Tomaat •

Cornichons •

Parmezaanse Kaas •

Pitten

BIJGERECHTEN

Ambachtelijke Friet 5,00
met Mayonaise

Rauwkostsalade 4,00

Ganzenlever Escalope 6,00

Aardappelkroketjes 5,00

DESSERT

DESSERT

Tartelette van **10,00**
Framboos & Citroen
*Lemon Curd • Parfait van
Framboos • Compôte van
Framboos • Italiaans
Schuim*

Pornstar Scroppino **9,50**
*Citroenijs • Prosecco &
Vodka • Schuim van
Passievrucht & Vanille*

Dame Blanche **8,00**
*Vanille ijs • Warme
chocoladesaus •
Slagroom • Kletskop*

Crasborns **9,00**
Verrassingsdessert
*Laat u verrassen door de
creativiteit van de
keukenbrigade*

SPECIALE KOFFIE

Limburgse Koffie **8,50**

Irish Koffie **8,50**

French Koffie **8,50**

Spanish Koffie **8,50**

Italian Koffie **8,50**

STARTERS

STARTERS

*Served with floor bread and
homemade herb butter*

Beef Carpaccio 14,00

*Truffle mayonnaise •
Parmesan cheese •
Sun-dried tomatoes •
Cornichons • Seeds*

Marinated Salmon 15,00

*Granny Smith & Jalapeño
relish • Sea buckthorn
vinaigrette • Ponzu gel •
Apple capers*

Caprese  14,00

*Burrata • Tomato • Basil •
Balsamic vinegar*

Steak Tartare 14,00

*69-degree Egg yolk
cream • Mushroom
vinaigrette • Roasted
hazelnut • Shropshire Blue
cheese crisp*

SOUPS

*Served with floor bread and
homemade herb butter*

Seasonal Soup 8,00

*Served with seasonal
garnishes*

Tomato Soup  8,00

*Cherry tomatoes • Spring
onion • Smoked paprika
oil • Crème fraîche*

Zucchini Spinach
Soup 8,00

*Crayfish • Crème fraîche •
Spring onion*

DINER

MAIN DISHES

Served with thick-cut fries and raw vegetable salad
Pastas served with raw vegetable salad & bread

Tarbot á la Meunière 42,50
Crispy Capers • Potato donut • Carrot cream • Seasonal vegetables

Bife De Tira 29,00
Pico de Gallo • Seasonal vegetables • Potato donut • Cauliflower cream

Seafood Fregula 25,00
Seafood • Saffron Sauce • Chorizo • Zucchini • Samphire • Cherry Tomato

Pasta Arrabbiata  23,00
Mafaldine Pasta • Tomato sauce • Burrata • Basil • Tomato crumble

Meat of the Day Day price
Served with seasonal garnishes

Catch of the Day Day price
Served with seasonal garnishes

CHEF SPECIAL

Iberico Secreto
500 grams of Iberico pork for two people
Served with matching seasonal garnishes
57,50

SEASON SPECIAL

Classic Mussels
with white wijn
served with two dips, thick-cut fries and salade
29,50

DINER

BOARD DISHES

Served with
thick-cut fries & vegetable salad

Black Angus Burger 23,00
*Brioche • Bacon • Truffle
mayonnaise • Cheddar •
Pico de gallo*

Crispy Nacho Burger  21,00
*Brioche • Avocado smash
• Cheddar • Jalapeño •
Tortilla chips*

Limburg-style Stew 22,00
*Limburg-style beef stew •
Apple • Vadouvan •
Parsley*

Spareribs 26,00
*House-marinated ribs •
Corn ribs • Herb aioli •
BBQ sauce*

Malaysian Satay 23,00
*Oriental satay sauce •
Pickled vegetables •
Banana chips •
Seroendeng (roasted
coconut-peanut mix)*

Fish & Chips 21,00
*Cod • Beer batter (Thorn
beer) • Herb aioli • Lemon*

DINER

SALADES

*Served with floor bread and
homemade herb butter*

Aged Cheese Salad 17,00

*Green asparagus •
Poached egg • Truffle
mayonnaise • Hazelnut •
Sun-dried tomato*

Caesar salad 18,00

*Roman lettuce • Egg •
Chicken • Bacon •
Anchovy dressing •
Parmesan cheese*

Salmon & Prawns 20,00

*Apple capers • Curry
cream • Pickled
vegetables • Almond •
Sprouts*

Carpaccio Salad 18,00

*Truffle mayonnaise •
Sun-dried tomato •
Gherkins • Parmesan
cheese • Seeds*

SIDE DISHES

Homemade Fries with Mayonnaise 5,00

Vegetable Salad 4,00

Foie gras Escalope 6,00

Potato Croquettes 5,00

DESSERT

DESSERT

Raspberry & Lemon
Tartlet

10,00

*Lemon curd • Raspberry
parfait • Raspberry
compote • Italian
meringue*

Pornstar Scroppino

9,50

*Lemon sorbet • Prosecco
& Vodka • Passion fruit &
Vanilla foam*

Dame Blanche

8,00

*Vanilla ice cream • Warm
chocolate sauce •
Whipped cream • Almond
brittle cookie*

Crasborn's Surprise
Dessert

9,00

*Be surprised by the
creativity of our kitchen
team*

SPECIAL COFFEE

Limburg Coffee

8,50

Irish Coffee

8,50

French Coffee

8,50

Spanish Coffee

8,50

Italian Coffee

8,50