

BITES

ZEELANDE OESTERS € 4,50 P/ST

Oesters naturel met citroen en vinaigrette van rode wijn azijn, peper en sjalot

OESTERS ROCKEFELLER € 6,00 P/ST

Gegratineerd met Hollandaise en gesmoorde spinazie

MORTADELLA € 10,00

Bordje met dingesneden mortadella (60 gram)

HAMBORDJE € 10,00

Dingesneden Limburgse Geulhemmer Grottenham (60 gram)

ZALM € 15,00

Gerookte zalm met crème fraîche en gefrituurde kappertjes

GARNALENKROKETJES € 10,00 2/ST

Garnalen kroketjes met cocktail mayonaise

GEBAKKEN SCAMPI € 10,00 4/ST

Gebakken scampi met pittige rode salsa

VEGA KAASKROKETJES € 10,00 4/ST

Vegetarische kaaskroketjes met truffelmayonaise

HATTEM MENU

VOORGERECHT

Tonijntartaar met gebakken coquille, dille-limoen hangop, watermeloen en rettich € 19,50

1E TUSSENGERECHT

Heilbotfilet met aranchini van tomaat en basilicum, gepofte paprika coulis, jus van tomaat en snijboon, spaghetti van snijboon € 22,50 (hoofd € 35,50)

2E TUSSENGERECHT

Iberico stoof, PX vinaigrette, zoete aardappel chips, cassoulette van linzen, artisjok hart en krokant spekje € 22,50 (hoofd € 35,50)

HOOFDGERECHT

Rouleau van parelhoender met gebakken ganzenlever, doperwten crème, gebakken polenta, romige saus van paddenstoelen € 35,50

NAGERECHT

“Pech Melba” met gepocheerde perzik, frambozen, Victoria amandel, amandelmelk ijs en frambozen coulis € 11,50

Alle gerechten kunnen ook separaat besteld worden

2 GANGEN € 44,50 voor- en hoofdgerecht (wijnarrangement € 19,50)

3 GANGEN € 54,50 met zoet nagerecht (wijnarrangement € 25,50)

4 GANGEN € 64,50 met 1e of 2e tussengerecht (wijnarrangement € 32,50)

5 GANGEN € 74,50 met ook 2e tussengerecht (wijnarrangement € 38,50)

Kaas in plaats van zoet nagerecht + € 6,50

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product, vraag het even, we helpen u graag.

OESTERS

SPECIAL ZEELANDE OESTERS

Oesters naturel met citroen en vinaigrette van rode wijn azijn, peper en sjalot
Per stuk € 4,50 / Half dozijn € 24,50 / Dozijn € 49,00

OESTERS ROCKEFELLER

Gegratineerd met Hollandaise en gesmoorde spinazie
Per stuk € 6,00 / Half dozijn € 29,50 / Dozijn € 59,00

VOORGERECHTEN

VEGA SUSHI € 15,50

Sushirijst in sesam, edamame bonen, wakamé, miso mayonaise, zoet zure komkommer en wasabi sorbet

TOMAAAT € 19,50 (VEGA 15,50)

Carpaccio van Coeur de Boeuf tomaat, met tomaat bouillon en burrata
Vegetarisch / of met Limburgse Grottenham / of met Hollandse garnalen

MARBRÉ € 22,50

Marbré van kalfstong en sukade met krokant gebakken zwezerik, groene asperge en sherry vinaigrette

TONIJN € 19,50

Tonijntartaar met gebakken coquille, dille-limoen hangop, watermeloen en rettich

GANZENLEVER € 24,50

Vier bereidingen van ganzenlever met terrine, gebakken, crème brulee en krul, wortel cake en roomijs van PX sherry

LANGOUSTINE € 19,50

Gebrande langoustinestaart met zacht gegaard Iberico buikspek, gepofte quinoa, gefrituurde prei en tonkatsu saus

SASHIMI € 19,50 (groot € 25,50)

Dungesneden tonijnfilet met soja parels, edamame bonen, wakamé, zoet zure komkommer en sorbet van wasabi

STEAK TARTAAR € 19,50 (groot € 27,50)

Supplement zwezerik of krullen ganzenlever € 9,50

Steak tartaar van Limousin, gebakken kwarteleitje, gelei van mosterdzaad en cornichons en geschaafde truffel

SOEPEN

DOPERWTEN € 12,50

Zomerse soep van doperwten en munt met crème fraîche en cress
Vegetarisch / of met ham / of met Hollandse garnalen

BISQUE DELUXE GROOT € 24,50

Bisque de Homard, romige kreeftensoep rijk gevuld met gebakken coquilles, gamba's, Hollandse garnaaltjes, rivierkreeftjes en kruiden

RUNDERBOUILLON € 14,50

Heldere, dubbelgetrokken, runderbouillon, kruidenflensje, rilette en vleugje Madeira

HOOFD

FALAFEL € 24,50 (VEGA)

Falafel met aubergine crème, granaatappel, cous cous en kruiden yoghurt

CATCH OF THE DAY € 35,50

Catch of the day met bouillabaisse, croutons en rouille

HEILBOT € 35,50

Heilbotfilet met aranchini van tomaat en basilicum, gepofte paprika coulis, jus van tomaat en snijboon, spaghetti van snijboon

ZEETONG A LA MEUNIERE € 54,50

Hele zeetong gebakken in roomboter, geserveerd met citroen, gebakken aardappeltjes, braadjus en zilte groentjes

HELE KREEFT € 54,50

Hele Canadese kreeft met schaaldieren risotto, gebakken coquilles, schaaldieren en romige kreeftensaus

TOURNEDOS ROSSINI € 39,50 (+ € 9,50 met gebakken ganzenlever)

"Limousin" ossenhaas met gebakken ganzenlever met saus van Madeira

ZWEZERIK € 38,50 (als tussen € 24,50)

Krokant gebakken kalfszwezerik, gebakken kalfssukade, aardappel mousseline, paddenstoelen en truffelsaus

KWARTEL € 35,50

Rouleau van kwartelfilet met gestoofd boutje, gebakken ganzenlever en romige morillessaus

IBERICO € 35,50

Iberico stoof, PX vinaigrette, zoete aardappel chips, cassoulette van linzen, artisjok hart en krokant spekje

PARELHOENDER € 35,50

Rouleau van parelhoender met gebakken ganzenlever, doperwten crème, gebakken polenta, romige saus van paddenstoelen

SOEPEN

DOPERWTEN € 8,50 / GROOT € 12,50

Zomerse soep van doperwten en munt met crème fraîche en cress
Vegetarisch / of met ham / of met Hollandse garnalen

POMODORI KLEIN € 8,50 / GROOT € 12,50 (kan ook vega)

Huisgemaakte pittige tomatensoep met basilicumolie en gehaktballetjes

BISQUE KLEIN € 12,50 / GROOT € 16,50

Bisque de Homard, romige kreeftensoep met rivierkreeftjes en kruiden

RUNDERBOUILLON € 9,50 / GROOT € 14,50

Heldere, dubbelgetrokken, runderbouillon, kruidenflensje, rilette en Madeira

SANDWICHES

Bijna alle sandwiches worden gemaakt met ons ambachtelijke donkerbruine oerbrood

VEGA WAFEL € 12,50 (VEGA)

Hartige wafel, harissa en komijn, falafel, humus en granaatappel pitjes en kiemen

EGGS FLORENTINE € 12,50 (VEGA)

Gepocheerde eieren op wit brioche met gesmoorde spinazie en Hollandaise

EGGS BENEDICT € 15,50

Gepocheerde eieren met geroosterd Livar spek en Hollandaise

EGGS ROYALE € 18,50

Gepocheerde eieren met gerookte zalm en Hollandaise

TONIJN € 16,50

Tonijnsalade met kappertjes, olijven, rucola en gemarineerde rode ui

ZALM € 18,50

Open sandwich met gerookte zalm, eiersalade, rode ui en kappertjes

VITELLO € 17,50

Dun gesneden kalfsrosbief met tonijn crème, olijven en rucola

MORTADELLA € 18,50

Mortadella, pesto, mozzarella, pistachenootjes en Aceto Balsamico

CLUB € 16,50

Met gebakken ei, gerookte kip, uitgebakken bacon en cocktailmayo

UITSMIJTER € 14,50

Uitsmijter met gerookt en gebakken Livar spek met vleugje truffelolie

CARPACCIO SW € 17,50 / MET KRULLEN LEVER € 24,50

Sandwich met carpaccio, truffelcrème en Parmezaanse kaas

CARPACCIO

CARPACCIO € 19,50 / MET GANZENLEVER € 27,50

Klein € 14,50 / klein met ganzenlever € 21,50

Carpaccio van ossenhaas met rucola, Parmezaanse kaas, croutons en truffelcrème

MAALTIJDSALADES

GEITENKAAS € 16,50 (VEGA)

Warme geitenkaas, honing, gebakken peer en knapperige pecannootjes

SCAMPI € 22,50

Gebakken scampi met gewokte taugé en dressing van soja en gember

KIPFILET € 19,50

Geroosterde kipfilet op knapperige salade met taugé en cashewnoten

OSSENHAAS € 26,50

Gebakken puntjes ossenhaas, mozzarella, tomaat, pesto en kersen aceto

GARNALENKROKETTEN € 19,50

Salade met twee garnalenkroketjes, salade van Hollandse garnalen, cocktail mayonaise en gefrituurde peterselie

DELUXE € 29,50

Rijk gevulde salade met krullen ganzenlever, dungseden Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème

FRUIT DE MER € 37,50

Gebakken coquilles, gebakken scampi, Hollandse garnalen, lauwwarme kreeft, knapperige salade en cocktail crème

SUPERLUXE RICHE € 46,50

Salade riche met krokante zwezerik, coquille, ganzenlever, Limburgse Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème

NOODLES

VEGETARISCH € 16,50

Vegetarisch met op oosterse wijze gewokte groenten, cashew noten en knapperige taugé

MET KIP € 19,50

Op oosterse wijze geroosterde kipfilet met gewokte groenten en taugé

MET SCAMPI € 22,50

Spicy gebakken scampi met knapperige groentjes en Hoisin dressing

MET OSSENHAAS € 26,50

Gebakken puntjes ossenhaas met noodles en gewokte seizoens-groenten

APPEL

APPELTAART € 5,50

Warme appeltaart met vanilleroomijs en verse slagroom

DESSERT

AARDBEIEN € 11,50

Aardbeien "Romanoff", vanille roomijs, sponge cake en aardbeien coulis

SWEET WINE: Arione Moscato Spumante, Piemonte, Italië € 8,95

KLASSIEKE DAME BLANCHE € 11,50

Vanille roomijs met geslagen room en warme chocoladesaus

SWEET WINE: PX, Pedro Ximenez, Mill Pesetas, Spanje € 8,95

PERZIK € 11,50

"Pech Melba" met gepocheerde perzik, frambozen, Victoria amandel, amandelmelk ijs en frambozen coulis

SWEET WINE: Chateau Les Arroucats, Semillon, Sauv.Bl. Muscadelle € 8,95

AMANDELSLOF € 14,50

Slofje van amandel en blue stilton, peren sorbet, gebakken peer en port siroop

SWEET WINE: Pineau De Charentes, Bouju, Ugni Blanc en Colombard, F € 8,95

KAAS À LA CARTE € 18,50

(10 kazen €29,50)

Proeverij van vijf kazen van het Keesheukske, zie verder, met Limburgse honing, compote en diverse soorten brood

PORT

Croft The Tawny € 8,50 (7 jaar gerijpt)

Churchill's Port Tawny 10 y € 9,50 / 20 y € 14,50 / 30 y € 24,50 / 40 y € 39,50

AFTER DINNER DRINKS

AFFOGATO € 7,50 / € 9,50 MET LIKEUR

Vanille roomijs, pistache kruim, overgoten met espresso
Eventueel met een shotje Baileys, Tia Maria of Licor 43

ESPRESSO MARTINI € 11,50

Espresso, Vodka, Kahlua en een vleugje Licor 43

WHITE RUSSIAN € 11,50

Kahlua, Vodka, een scheut slagroom en koffieboontjes

NEGRONI € 11,50

Cocktail van Gin, Campari en Martini Rosso

PIMM'S € 11,50

Cocktail met Pimm's (op basis van Gin) met Ginger-Ale, munt, citroen, sinaasappel en komkommer

SCROPPINO € 11,50

Sorbet cocktail met Prosecco, wodka en sorbet van limoen

KAAS A LA CARTE

5 kazen € 18,50 / 10 kazen € 29,50 / € 6,50 toeslag bij menu

1. TOMME DE SAVOIE / Frankrijk / Savoie

Halfhard kaasje van rauwmelkse koemelk. De kaas is te herkennen aan zijn grijze korst (wel eetbaar, niet lekker). Tomme is eigenlijk een verzamelnaam voor vele soorten kleine kaasjes en wordt dus vaak gebruikt met een andere benaming erbij.

2. SARI / Zwitserland / Emme Tal gebied

Dit Mild zacht heerlijke kaasje van Rauwmelkse koemelk met wat kruiden (bonenkruid) heeft een onvergetelijke smaak.

3. CAMEMBERT AFFINEE AU CALVADOS / Frankrijk / Normandië

Een Camembert (witschimmelkaas) van gemicrofiltreerde koemelk en besprenkeld met het residu van de Calvados. Daarna gepaneerd.

4. SAINTE MAURE DE TOURRAINE IN AS / Frankrijk / Loire

De Sainte Maure is een zachte korstkaas gemaakt van rauwmelkse geitenmelk. Vervaardigd volgens AOP richtlijnen in Touraine, Loire. Kenmerkend voor de kaas is dat er altijd (vroeger een strootje) tegenwoordig een rietje doorheen loopt die de kaas van stevigheid voorziet. Rietje er uit trekken voor gebruik.

5. SPEZIATO AL TARTUFO / Italië / Piemonte

Sinds 1980 begon Antonio Carpenedo zijn onderzoek om een truffelkaas te creëren die anders was dan alles wat al bestond. Een avond met Giorgio, Antonio's historische medewerker en vriend en het gebruik van de Truffel! Giorgio, een diepgaande kenner van Italië en zijn voortreffelijkheid, stelt deze combinatie voor! Niets is goed genoeg voor Antonio, die begint na te denken en te experimenteren. Het resultaat is een buitengewoon succes, verrijkt door de kruiden op de korst. Sinds 2024 op de markt.

6. AFFIDELICE / Frankrijk / Cote d'Or

Affidéllice affiné au Chablis is een Franse kaas van gepasteuriseerde koemelk, in veel opzichten, door herkomst en productie, lijkt hij op een époisse. De kaas wordt echter niet met Marc de Bourgogne gewassen zoals de Epoisse, maar met Chablis. Dit geeft de kaas een duidelijk herkenbare wijngeur en smaak.

7. JERSEY BLUE / Zwitserland / Toggenburg

Deze milde blauwaderkaas van gepasteuriseerde Jersey koeienmelk wordt door Willi Schmid gemaakt in Toggenburg.

8. REMEDOU / LIMBURGSE KAAS / België / Herve

Deze roodbacterie kaas uit het land van Herve, net over de Nederlands Limburgse grens met België wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Vanwege wetgeving mag deze kaas niet meer in Nederlands Limburg gemaakt worden.

9. HYRKUS BLU DI CAPRA / Italië / Piemonte

Hyrkus is een unieke blauwe kaas die je meeneemt naar hogere bergweiden waar de (gepasteuriseerde) geitenmelk vandaan komt. Voor een authentieke smaakvolle kaaservaring vol zachte smaken. De lekkerste blauwader van Geitenmelk die 't Keesheukske in de afgelopen 23 jaar heeft ontdekt.

10. FYRMESTER BIO / Denemarken / Bovbjerg

In het Deense plaatsje Bovbjerg staat ongeveer 500 meter van de zee het pakhuis waarin deze Biologische kaas van koemelk te rijpen ligt en daardoor zijn speciale en ziltige smaak ontwikkelt. De lekkerste Deense kaas naar de mening van 't Keesheukske.

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	€ 6,50
Johnnie Walker Black Label	€ 9,00
Jack Daniels	€ 8,50
Glenfiddich 12	€ 9,50
Glenkinchie 12	€ 10,50
Chivas Regal 12	€ 8,50
Glenmorangie Original 10	€ 10,50
Glenm. The Quinta Ruban 12	€ 14,50
Glenmorangie Nector D'or	€ 14,50
Glenmorangie The Lasanta	€ 14,50
Highland Park 12	€ 11,50
The Balvenie 12	€ 14,50
Laphroaig 10	€ 11,50
Lagavulin 16	€ 19,50
Glenrothes Select Reserve 12 y	€ 12,50
Monkey Shoulder	€ 11,00
Bushmills Black Bush	€ 8,50
Four Roses	€ 6,50
Jameson	€ 6,50
Ardbeg 10 years	€ 13,50
Whistle Pig 10	€ 15,00
Whistle Pig 12	€ 19,50
Whistle Pig 15	€ 35,00

COGNAC

Hennessy Very Special	€ 9,50
Hennessy XO	€ 34,50
Hennessy Paradis	€ 85,00
Hennessy Paradis Imperial	€ 250,00
Asbach Uralt 3	€ 6,50

CALVADOS

Chateau de Breuil VSOP	€ 9,50
Chateau de Breuil 8 ans	€ 13,50
Chateau de Breuil 20 ans	€ 19,50

ARMAGNAC

Bas Armagnac Vaghi VSOP	€ 8,50
Bas Armagnac Vaghi 10 ans	€ 13,50

RUM

Dujardin Vieux	€ 4,50
Zacapa 23	€ 14,50
Zacapa XO	€ 29,50
Bacardi Carta Blanca	€ 5,50
Bacardi Carta Oro	€ 6,50
Havana Club 3 Años	€ 7,50
Havana Club 7 Años	€ 8,50
Havana Club Sel. de Maestros	€ 15,00

GRAPPA

Lorenzo Barrique	€ 9,50
Lorenzo Barbaresco	€ 9,50
Lorenzo Recioto	€ 9,50
Lorenzo Brunello	€ 14,50
Lorenzo Amarone	€ 14,00
Lorenzo Barolo	€ 14,00
Gaja Rossj-Bass	€ 15,00

LIQUOR

Licor 43, Kahlua, Cointreau	€ 6,50
Sambuca Lorenzo Inga	€ 6,50
Limoncello Lorenzo Inga	€ 5,50
Ciocolo Lorenzo Inga	€ 6,00
Amaretto Lorenzo Inga	€ 6,50
Drambuie, Baileys, Frangelico	€ 6,50
Dom Benedictine, Tia Maria	€ 6,50
Southern Comfort	€ 6,50
Safari, Malibu, Galliano	€ 6,00
Grand Marnier	€ 6,50

GIN

Hendrick's Gin	€ 9,50
Bombay Sapphire	€ 6,50
Copperhead	€ 12,00
Bobby's Schiedam Dry	€ 9,50
Monkey 47	€ 10,50
Gin Mare	€ 9,50
1689 Dutch Dry Gin	€ 9,50
1689 Queen Mary Pink Gin	€ 9,50

VODKA

Ketel One	€ 6,00
Belvedere	€ 9,50
Tito's handmade Vodka	€ 9,50

JENEVERS

Corenwijn Bols	€ 5,00
Corenwijn Bols 2	€ 6,50
Corenwijn Bols 6	€ 7,50
Korenwijn Zuidam 1	€ 6,50
Kornewijn Founders Reserve	€ 50,00
Ketel one Jenever	€ 5,00
Oude Jenever Zuidam 5	€ 7,50
Zeer oude graan Jenever	€ 6,50
Els	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00