

Hattem menu

VOORGERECHT	Tompouce van gerookte forel, frisse yoghurt crème, bieslookolie, ei crumble, forel eitjes en rettich
TUSSENGERECHT 1	Gebakken tarbotfilet, taartje van prakaardappel, piccalilly en radijs
TUSSENGERECHT 2	Tamme eendenborst, "pulled duck", ganzenleversaus, linzen crème en rode bietenwafeltje
HOOFDGERECHT	Gegrilde lamsfilet, kroketje van lamsstoof, geroosterde asperge, doperwtten crème, paddenstoelen, daslook pesto en lamsjus
NAGERECHT	Citroentaartje met meringue, rabarber sorbet en zacht gegaarde rabarber

Alle gerechten kunnen ook separaat besteld worden

2 GANGEN 46,50 voor- en hoofdgerecht (wijnarrangement 19,50)

3 GANGEN 56,50 met zoet nagerecht (wijnarrangement 25,50)

4 GANGEN 66,50 met 1e of 2e tussengerecht (wijnarrangement 32,50)

5 GANGEN 76,50 met 1e en 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 & bites (to share)

PLATTE OESTERS 4/0000

4,50 P/ST Half dozijn 24,50
Dozijn 49,00

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

OESTERS ROCKEFELLER

6,00 P/ST Half dozijn 29,50
Dozijn 59,00

Gegratineerd met Hollandaise saus en gesmoorde spinazie

HAMBORDJE

10,00

Dungesneden Limburgse Geulhemmer Grottenham (60 gram)

GEBAKKEN SCAMPI

10,00 4/ST

Gebakken scampi met pittige rode salsa

Voorgerechten

VEGA SUSHI

15,50

Vegetarische sushi met zoetzure groentjes, soja parels, misu mayonaise, edamame en gemarineerde bundelzwammen

ZALM / ASPERGE

19,50 (VEGA 15,50)

Salade van asperges met gepocheerd eitje, saus Hollandaise en koud gerookte zalm

MARBRÉ

26,50

Marbré van gegaarde kalfstong en kalfssukade met krokante kalfszwezerik, en sherry vinaigrette

FOREL TOMPOUCE

19,50

Tompouce van gerookte forel, frisse yoghurt crème, bieslookolie, ei crumble, forel eitjes en rettich

4X GANZENLEVER

24,50

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

LANGOUSTINE & COQUILLE

19,50

Carpaccio van langoustine met gebakken coquille, mousse van langoustine, salade van appel en bleekselderij

BEEF TATAKI

19,50

Beef tataki met geroosterde runderhaas, sesam zaadjes, misu mayo, knapperige groentjes en paddenstoelen

SASHIMI

21,50 / GROOT 25,50

Dungesneden Kingfish filet met soja parels, edamame bonen, wakamé, zoet zure radijs en gemarineerde bundelzwammen

STEAK TARTAAR

21,50 / GROOT 28,50

Steak tartaar van Limousin, gebakken kwarteleitje, gelei van mosterdzaad en cornichons en geschaafde truffel
Supplement zwezerik of krullen ganzenlever 9,50

Soepen

ASPERGE
12,50 / KLEIN 8,50

Romige soep van asperges met ei-crumble en peterselie
Vegetarisch / of met ham / of met Hollandse garnalen

BISQUE DELUXE
24,50 / KLEIN 18,50

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

RUNDERBOUILLON
14,50 / KLEIN 9,50

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

Hoofdgerechten

VEGA GNOCCHI
24,50

Romige gnocchi met Parmezaanse kaas, asperge, crème van courgette en basilicum, compote van aubergine

CATCH OF THE DAY
37,50

Visvangst van de dag met pommes dauphine met makreel en citroen, bouilla baisse jus en dragon olie

TARBOT
36,50 (TUSSENGERECHT 22,50)

Gebakken tarbotfilet, taartje van prakaardappel, piccalilly en radijs

ZEETONG A LA MEUNIERE
54,50

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

HELE KREEFT
54,50

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

TOURNEDOS
39,50

Rose gebraden "Limousin" ossenhaas met seizoen groenten, geschaafde truffel en Madeirasaus

TOURNEDOS ROSSINI
49,50

"Limousin" ossenhaas met gebakken ganzenlever, geschaafde truffel en saus van Madeira

ZWEZERIK
39,50 (TUSSENGERECHT 24,50)

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

EENDENBORST
36,50 (TUSSENGERECHT 22,50)

Tamme eendenborst, "pulled duck", ganzenleversaus, linzen crème en rode bietenwafeltje

PARELHOENDER
37,50

Parelhoenderfilet, gebakken ganzenlever, asperge, savooie kool, romige parelgort met kervel saus

LAMSFILET
36,50

Gegrilde lamsfilet, kroketje van lamsstoof, geroosterde asperge, doperwten crème, paddenstoelen, daslook pesto en lamsjus

Soepen

ASPERGE 12,50 / KLEIN 8,50	Romige soep van asperges met ei-crumble en peterselie <i>Vegetarisch / of met ham / of met Hollandse garnalen</i>
POMODORI 12,50 / KLEIN 8,50 (ook vega)	Huisgemaakte tomatensoep met basilicumolie en gehaktballetjes
BISQUE 16,50 / KLEIN 12,50	Bisque de Homard, romige kreeftensoep met rivierkreeftjes en kruiden
RUNDERBOUILLON 14,50 / KLEIN 9,50	Heldere, dubbelgetrokken, runderbouillon, kruidenflensje, rilette en vleugje Madeira

Sandwiches

Bijna alle sandwiches worden gemaakt met ons ambachtelijke donkerbruine oerbrood

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 tonijncrème, 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 17,50 / met ganzenleverkrullen 24,50	Sandwich met carpaccio, truffelcrème en Parmezaanse kaas

Carpaccio

CARPACCIO
19,50 met ganzenlever 27,50
Klein 14,50 met ganzenlever 21,50

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

Maaltijdsalades

GEITENKAAS
18,50 (VEGA) | Warme geitenkaas, honing, gebakken peer en knapperige pecannootjes

SCAMPI
23,50 | Gebakken scampi met gewokte taugé en dressing van soja en gember

KIPFILET
20,50 | Geroosterde kipfilet op knapperige salade met taugé en cashewnoten

OSSENHAAS
27,50 | Gebakken puntjes ossenhaas, mozzarella, tomaat, pesto en kersen aceto

GARNALENKROKETTEN
20,50 | 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
38,50 | Gebakken coquilles, gebakken scampi, Hollandse garnalen, lauwwarme kreeft, knapperige salade en cocktail crème

SUPERLUXE RICHE
47,50 | Salade riche met krokante zwezerik, coquille, ganzenlever, Limburgse Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème

Noedels

VEGETARISCH
17,50 | Vegetarisch met op oosterse wijze gewokte groenten, cashew noten en knapperige taugé

KIP
20,50 | Op oosterse wijze geroosterde kipfilet met gewokte groenten en taugé

SCAMPI
23,50 | Spicy gebakken scampi met knapperige groentjes en Hoisin dressing

OSSENHAAS
27,50 | Gebakken puntjes ossenhaas en gewokte seizoens-groenten

Appeltaart

APPELTAART

5,50

Warme appeltaart met vanilleroomijs en verse slagroom

Dessert

CITROEN

11,50

SWEET WINE: 8,95

Citroentaartje met meringue, rabarber sorbet en zacht gegaarde rabarber

Brighela Moscato d'Asti, Bosio, Italië, Piëmonte

KLASSIEKE DAME BLANCHE

11,50

SWEET WINE: 8,95

Vanille roomijs met geslagen room en warme chocoladesaus

Barbadillo Pedro Ximenez, Jerez-Xérès-Sherry, Spanje

CREPES SUZETTE

11,50

SWEET WINE: 8,95

Crepes Suzette met vanille roomijs, slagroom, gekonfijte sinaasappel zestes, sinaasappelsaus en Victoria amandel

Chateau Jean Fonthenille, Semillon / Sauv. Bl., Bordeaux

AMANDELSLOF

14,50

SWEET WINE: 8,95

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

Pineau De Charentes, Bouju, Ugni Blanc en Colombard

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)

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

Kaas a la carte

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

CREMEUX AUX

FLEURS

Frankrijk / Aldudes

1. Een heerlijk mild kaasje van gepasteuriseerde koemelk gearneerd met eetbare bloemetjes voor die extra speciale smaak. Het wordt beschreven als fluweelzacht met een milde, volle smaak.

FORMAGGI DELLE FOSSE

GOZZI

Italië / Sogliano

2. Komt voort uit een oude traditie die teruggaat tot het Malatesta-tijdperk. In die tijd werden diepe kuilen gegraven in de tufsteen van de stad Sogliano en werden deze gebruikt om het voedsel op te slaan voor het gezin. Het toeval wilde dat sommige kazen vergeten werden. Deze geweldige pecorino-kaas met een uitgesproken aroma en een verfijnde, prikkelende smaak. Gemaakt van gepasteuriseerde koe en schapenmelk.

FLEUR DU JAPON

Frankrijk / Parthenay

3. Franse geitenkaas die wordt omhuld door een eetbaar Japans kersenblad, de sakura. De kaas heeft een romige textuur en een milde, fruitige smaak met aroma's van amandel, griotte en het kersenblad zelf. De naam kan worden vertaald als "Bloem van Japan" en is een product van de Franse kaasmaker Johnny Blanc.

MORDICUS BIERKAAS Nederland / Rhenen	4. Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk, een romige kaas met een twist! De melk komt van Holstein en Montbéliarde koeien, Stadsbrouwerij Wageningen levert het Mordicus bier. Daar wordt de kaas namelijk meerdere keren in gewassen tijdens het rijpen. Unieke, fruitige smaak met een kruidig vleugje karamel en mout.
OCELLI IN FOGLI DI CASTAGNO Italië / Valsacotto	5. Ocelli in Foglie di Castagno is een Italiaanse harde kaas van Beppino Ocelli, die wordt gerijpt in kastanjebladeren voor ongeveer 18 tot 24 maanden. Combinatie van koe-, geiten- en schapenmelk en staat bekend om zijn complexe smaak met een zachte textuur ondanks de rijping. De kastanjebladeren geven de kaas een rijke, aardse smaak met aardse, houtachtige en licht zoete tonen.
BARSIEEN TRUFFE Frankrijk / Donge Regio	6. Ontdek de Barisien met truffel, die de smeùige kant van deze triple crème kaas van gepasteuriseerde koemelk gecombineerd met de kracht van de zwarte truffel en de lichtheid van de bloemige korst. Dit ambachtelijke meesterwerk, gemaakt volgens de traditionele methode om de wrongel met de hand te snijden, garandeert een perfect romige textuur.
MERX LANDLOPERKE België / Lottenhulle	7. Kaas van de Little Cheese farm uit Lottenhulle, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk. Doet denken aan Epoisse. De kaas is geïnspireerd op de Portugese manier van lepelkazen bouwen. De kaas is omringt door kanten `lingerie` die zijn vorm laat behouden.
LA RETORTA Spanje / Trujillo	8. La Retorta van Finca Pascaluete is een Spaanse kaas, plantaardig gestremd, van pure rauwe schapenmelk. Het zuivel van deze handgemaakte kaas is vloeiend zacht en heeft een krachtige, kruidige smaak. Een geweldige, smaakvolle specialiteit met eetbare korst.
HYRKUS BLU Italië Piemonte	9. Hyrkus Blu is een Italiaanse blauwschimmelkaas die gemaakt wordt van rauwe geitenmelk, afkomstig van geiten die grazen in de hoge bergweiden van Italië. De kaas heeft een kenmerkende pittige en ziltige smaak en een romige textuur, die ontstaat door de rijping met blauwschimmel.
BLU 61 Italië / Piemonte	10. Blu'61 is een Italiaanse blauwaderkaas, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en heeft minimaal twee maanden gerijpt. De Blu'61 is geaffineerd in Raboso Passito IGT wijn en is daardoor een mooie combinatie tussen zoet en pikant. De blauwe kaas is afgewerkt met gekonfijte cranberries, wat niet alleen voor een bijzondere smaak, maar ook voor een bijzonder uiterlijk zorgt.

After diner 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 12,50
Espresso, Vodka, Kahlua, vleugje Licor 43

WHITE RUSSIAN 12,50
Kahlua, Vodka, een scheut slagroom en koffieboontjes

HATTEM HAZELNUT HEAVEN 12,50
Cocktail van Frangelico, Baileys, Tia Maria en geslagen room

NEGRONI 12,50
Cocktail van Gin, Campari en Martini Rosso

PIMM'S 12,50
Cocktail met Pimm's (op basis van Gin) met Ginger-Ale, munt, citroen, sinaasappel en komkommer

SCROPPINO 12,50
Prosecco, wodka en sorbet van limoen

PORTTONIC 9,50
Witte port, tonic, citroen en munt

Drinks

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
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
The Glenlivet Founder's Reserve	€ 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
Cioccolo 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
Kornwijn 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