Hattem menu

VOORGERECHT	Scholfilet in tempura, zoete aardappel salade, bloemkool-vadouvan crème en granaatappel
TUSSENGERECHT 1	Roodbaarsfilet “Ribollita”, met witte bonensoep, gepofte tomaat, groene kool, crouton met ansjovis-citroen mayonaise
TUSSENGERECHT 2	Rouleau van kwartel, gestoofd boutje, gebakken ganzenlever, Calvados jus, rode bieten vinaigrette, gekaramelliseerde appel en parelgort
HOOFDGERECHT	Rosé gebraden kalfshaas à la Saltimbocca, kalfsstoof, saliejus, gnocchi, pompoen en pastinaak
NAGERECHT	Walnoten cake, dolce de latte, bospeen-gember sorbet, gekonfijte peen en wortelkrokantje

Alle gerechten uit het Hattem menu zijn tevens à la carte te bestellen.

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

3 GANGEN 56,50 met zoet nagerecht (wijnarrangement 28,50)

4 GANGEN 66,50 met 1e of 2e tussengerecht (wijnarrangement 36,50)

5 GANGEN 76,50 met 1e en 2e tussengerecht (wijnarrangement 44,50)

Kaasselectie in plaats van dessert + € 6,50

Kaasselectie als extra gang € 18,50

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(0000) 5,00 P/ST Half dozijn 28,50	Oesters naturel met citroen en vinaigrette van rode wijn azijn, peper en sjalot
OESTERS ROCKEFELLER 7,00 P/ST Half dozijn 36,50	Gegratineerd met Hollandaise saus en gesmoorde spinazie
HAMBORDJE 10,00	Dungesneden Limburgse Geulhemmer Grottenham (60 gram)
GEBAKKEN SCAMPI 12,00 4/ST	Gebakken scampi met pittige rode salsa

Voorgerechten

VEGA SUSHI 16,50	Vegetarische sushi met zoetzure groentjes, soja parels, misu mayonaise, edamame, mango en mango sorbet
SCHOLFILET 19,50	Scholfilet in tempura, zoete aardappel salade, bloemkool-vadouvan crème en granaatappel
MARBRÉ 27,50	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 26,50	Vier bereidingen van ganzenlever met terrine, gebakken, crème brulee en krul, wortel cake en roomijs van PX sherry
ZALM 19,50	In rode biet gemarineerde zalm met zuurkoolsalade, gepofte quinoa, roggenbrood kruim en dille mayonaise
BEEF TATAKI 19,50	Beef tataki met geroosterde runderhaas, sesam zaadjes, misu mayo, knapperige groentjes en paddenstoelen
SASHIMI 22,50 / GROOT 29,50	Dungesneden tonijn filet met soja parels, edamame bonen, wakamé, zoet zure radijs en mango sorbet
STEAK TARTAAR 22,50 / GROOT 29,50	Steak tartaar van Limousin, gebakken kwarteleitje, gelei van mosterdzaad en cornichons en geschaafde truffel *Supplement zwezerik of krullen ganzenlever 9,50*

Soepen

AARDPEER
12,50 / KLEIN 8,50
Romige soep van aardpeer met crème fraiche en cress
Vegetarisch / of met ham / of met gerookte zalm

BISQUE DELUXE
24,50 / KLEIN 18,50
Bisque de Homard, romige kreeftensoep rijk gevuld met gebakken coquilles, gamba's, Hollandse garnaaltjes, rivierkreeftjes en kruiden

RUNDERBOUILLON
14,50 / KLEIN 9,50
Heldere, dubbelgetrokken, runderbouillon, kruidenflensje, rilette en vleugje Madeira

---

Hoofdgerechten

VEGA POMPOEN EN RAVIOLI
26,50
Ravioli van paddenstoelen met structuren van pompoen, pompoenpitolie en saus van eekhoorntjesbrood (VEGA)

CATCH OF THE DAY
38,50
Visvangst van de dag met coquille, vitelotte aardappel, beurre blanc met makreel & haring kaviaar en palmkool

ROODBAARS
38,50 (TUSSENGERECHT 22,50)
Roodbaarsfilet "Ribollita", met witte bonensoep, gepofte tomaat, groene kool, crouton met ansjovis-citroen mayonaise

ZEETONG A LA MEUNIERE
54,50
Hele zeetong gebakken in roomboter met citroen, braadjus, gebakken krieltjes en geroosterde 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

KWARTEL
38,50 (TUSSENGERECHT 22,50)
Rouleau van kwartel, gestoofd boutje, gebakken ganzenlever, Calvados jus, rode bieten vinaigrette, gekaramelliseerde appel en parelgort

WILDE EEND
38,50
Rosé gebraden wilde eendenborst, gekonfijte eendenbout, witlof, Pommes William en saus van vlierbessen

KALFSHAAS
38,50
Rosé gebraden kalfshaas à la Saltimbocca, kalfsstoof, saliejus, gnocchi, pompoen en pastinaak

Soepen

AARDPEER 12,50 / KLEIN 8,50	Romige soep van aardpeer met crème fraiche en cress *Vegetarisch / of met ham / of met gerookte zalm*
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, roze pepertjes, crème fraiche met sereh, rode ui en kappertjes
VITELLO 17,50	Dun gesneden kalfsrosbief met tonijncrème, olijven en rucola, rode ui en kappertjes
CLUB 17,50	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, citroen, cocktail mayonaise en gefrituurde peterselie
DELUXE 29,50	Rijk gevulde salade met krullen ganzenlever, dungesneden Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème
FRUIT DE MER 39,50	Gebakken coquilles, gebakken scampi, Hollandse garnalen, lauwwarme kreeft, knapperige salade en cocktail crème
SUPERLUXE RICHE 49,50	Salade riche met krokante zwezerik, coquille, ganzenlever, Limburgse Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème

Noedels

	Noedles op oosterse wijze gewokte groenten, cashew noten, knapperige taugé en Hoisin dressing
VEGETARISCH 17,50	Vegetarisch
KIP 20,50	Geroosterde kipfilet
SCAMPI 23,50	Spicy gebakken scampi
OSSENHAAS 27,50	Gebakken puntjes ossenhaas

Appeltaart

APPELTAART 5,50	Warme appeltaart met vanilleroomijs en verse slagroom

Dessert

LIMOEN 11,50 SWEET WINE: 8,95	Mousse van limoen en mascarpone, maanzaad-citroen cake, citroen gel en passievruchten sorbet *Niersteiner Rosenberg Spätlese, Leonhard Rieslaner, Rheinhessen*
DAME BLANCHE 11,50 SWEET WINE: 8,95	Vanille roomijs met geslagen room en warme chocoladesaus *Barbadillo Pedro Ximenez, Jerez-Xérès-Sherry, Spanje*
WALNOTENCAKE 11,50 SWEET WINE: 8,95	Walnoten cake, dolce de latte, bospeen-gember sorbet, gekonfijte peen en wortelkrokantje *Margaritar 1990, Moldavië, Muscat blanc à petit grains / Aligoté*
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 A 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

EGGEMOA CANDIDUM Italië / Trentino – Alto Adige	1. Candidum is een van rauwe koemelk gemaakt op een kleine boerderij (Zuid-Tirol) met 15 Zwitserse bruine koeien. Een klein zacht kaasje met een wat dikkere witschimmelkorst met een intrigerend palet van smaken.
ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP Italië / Piemonte	2. Roccaverano DOP is geproduceerd van rauwe geitenmelk door boer Stutz. Een heerlijk geitenkaasje met smaakvolle tonen van noten, kruiden en amandelen.
SISSI Italië / Trentino – Alto Adige	3. Sissi is een Italiaanse roodkorstkaas gemaakt van rauwe geitenmelk uit Zuid-Tirol (Trentino-Alto Adige). Deze zachte 'tometta' wordt ongeveer 45 dagen gerijpt, wat zorgt voor een volle, intense smaak.
STEINER Italië / Trentino – Alto Adige	4. Steiner is een heerlijk kaasje gemaakt van rauwe koemelk van koeien uit Valle Aurina in Trentino. (Zuid-Tirol) Het heeft minstens 5 weken gerijpt en is een gewassen korstkaas met zijn karakteristieke oranje achtige kleur. Een echt bergkaasje.

TORTA DEL CASAR
Spanje / Extremadura

5. Een unieke kaas van rauwmelkse schapenmelk met lopend zuivel. Een intense melkachtige en pikante smaak maakt deze kaas zo uniek. De kaas is vernoemd naar de plaats Casar de Caceres de oorspronkelijk plaats waar deze kaas gemaakt werd.

OCCELLI FRUTATO
Italië / Piemonte – Valsacotto

6. Van de bekende kaasmaker Beppino Occelli, schapenkaas gerijpt in de bergen van Valsacotto, vervolgens geraffineerd met rozijnen, verrijkte wijn, pure chocolade en cacao. Het resultaat is een zuivelproduct dat elegant is in zijn beeld, delicaat van smaak, verfijnd tot het punt dat het de smaken van Piëmonte combineert met de kracht van de smaken van de Middellandse Zee.

OCCELLI CON TARTUFO
Italië / Piemonte – Valsacotto

7. Exclusief recept van Beppino Occelli : Deze 'Langa' Kaas met zwarte truffel van Beppino Occelli is een zuivellekkernij die de kunst van het kaasmaken combineert met de verfijnde smaak van truffels. Deze kaas van gepasteuriseerde koemelk en truffel zorgt voor een unieke zintuiglijke ervaring.

BOER NOORDAM KAAS VAN DE BOERDERIJ
Nederland / Hellouw (West Betuwe)

8. Deze kaas van gethermiseerde koemelk van de boerderij van de Familie Noordam in Hellouw is eind maart 2026 uitgeroepen als beste kaas van Nederland tijdens de Cum Laude kaaskeuringen. Er waren bijna 500 inzendingen dus deze kaas is een topper, extra belegen tot oud.

FIOR D'ARANCIO
Italië / Veneto-Oderzo

9. Fior d'Arancio van Moro Formaggio is een frisse, aromatische Italiaanse kaas waarin ambacht en verfijning samenkomen. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en verrijkt met sinaasappelschil, wat zorgt voor een helder Citrus aroma en een zonnig karakter. De textuur is zacht en soepel, met een romige beet die mooi contrasteert met de frisse toets van citrus. In de smaak komen melkige zachtheid en lichte bitterheid van sinaasappel elegant samen.

KORNBLUME BLAU BIO
Denemarken / Noord Jutland

10. Gemaakt van gepasteuriseerde Biologische koemelk van Thise is deze blauwaderkaas uit Denemarken met een aangenaam licht pikante smaak en een ultiem romig zuivel een genot om te eten.

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
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