# Hattem menu

| | |
|---|---|
| **VOORGERECHT** | Marbré van wildpaté en ganzenlever, pompoen chutney, zoetzure pompoen, en pompoenpitolie |
| **TUSSENGERECHT 1** | Corvina filet, schorseneer chips, hazelnoot mousseline, beurre noisette met hazelnoot en kappertjes |
| **TUSSENGERECHT 2** | Gebakken bloedworst en coquille in Livar, appel, witlof, appel en kalfsjus met appelstroop |
| **HOOFDGERECHT** | Rosé gebraden hertenrugfilet, bitterbal van stoof, rode kool, aardappelwafel, pastinaak crème, hertenjus met een vleugje kokos |
| **NAGERECHT** | Taartje van speculaas en amandelspijs, mandarijn, gebrande marsepein en sorbet van mandarijn |

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

# Voorgerechten

| | |
|---|---|
| **VEGA SUSHI**<br>16,50 | Vegetarische sushi met zoetzure groentjes, soja parels, misu mayonaise, edamame en mango sorbet |
| **SCHOLFILET**<br>19,50 | Scholfilet in tempura, zoete aardappel salade, bloemkool-vadouvan crème en granaatappel |
| **MARBRÉ**<br>19,50 | Marbré van wildpaté en ganzenlever, pompoen chutney, zoetzure pompoen, en pompoenpitolie |
| **PARELHOEN**<br>19,50 | Rouleau van parelhoender met cepes mayonaise, parelgort salade, rode biet vinaigrette en krokantje |
| **4X GANZENLEVER**<br>26,50 | Vier bereidingen van ganzenlever met terrine, gebakken,<br>crème brulee en krul, wortel cake en roomijs van PX sherry |
| **ZALM**<br>19,50 | In kruiden gemarineerde zalm met zuurkoolsalade, gepofte quinoa, roggenbrood kruim en dille mayonaise |
| **BEEF TATAKI**<br>19,50 | Beef tataki met geroosterde runderhaas, sesam zaadjes, misu mayo, knapperige groentjes en paddenstoelen |
| **SASHIMI**<br>22,50 / GROOT 29,50 | Dungesneden tonijn filet met soja parels, edamame bonen, wakamé, zoet zure radijs en mango sorbet |
| **STEAK TARTAAR**<br>22,50 / GROOT 29,50 | Steak tartaar van Limousin, gebakken kwarteleitje, gelei van mosterdzaad en cornichons en geschaafde truffel<br>*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 vitelotte aardappel, beurre blanc met makreel & haring kaviaar en palmkool

**CORVINA**
38,50 (TUSSENGERECHT 22,50)
Corvina filet, schorseneer chips, hazelnoot mousseline, beurre noisette met hazelnoot en kappertjes

**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

**BLOEDWORST / COQUILLE**
38,50 (TUSSENGERECHT 22,50)
Gebakken bloedworst en coquille in Livar, appel, witlof, appel en kalfsjus met appelstroop

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

**HERTENRUG**
38,50
Rosé gebraden hertenrugfilet, bitterbal van stoof, rode kool, aardappelwafel, pastinaak crème, hertenjus met een vleugje kokos

# 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, gesmoorde spinazie en Hollandaise

**EGGS BENEDICT**
15,50
Gepocheerde eieren, geroosterd Livar spek en Hollandaise

**EGGS ROYALE**
18,50
Gepocheerde eieren, spinazie, gerookte zalm en saus Hollandaise

**TONIJN**
16,50
Tonijnsalade, 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
Gebakken ei, gerookte kip, uitgebakken bacon en cocktailmayo

**UITSMIJTER**
14,50
Uitsmijter met gerookt en gebakken Livar spek en een vleugje truffelolie

**CARPACCIO**
17,50 / met ganzenleverkrullen 24,50
Carpaccio van ossenhaas, truffelcrème, croutons, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

# Carpaccio

| | |
|---|---|
| **CARPACCIO**<br>19,50 met ganzenlever 27,50<br>Klein 14,50 met ganzenlever 21,50 | Carpaccio van ossenhaas<br>met rucola, Parmezaanse kaas,<br>croutons en truffelcrème |

# Maaltijdsalades

| | |
|---|---|
| **GEITENKAAS**<br>18,50 (VEGA) | Warme geitenkaas, honing, gebakken peer<br>en knapperige pecannootjes |
| **SCAMPI**<br>23,50 | Gebakken scampi met gewokte taugé en<br>dressing van soja en gember |
| **KIPFILET**<br>20,50 | Geroosterde kipfilet op knapperige salade<br>met taugé en cashewnoten |
| **OSSENHAAS**<br>27,50 | Gebakken puntjes ossenhaas, mozzarella,<br>tomaat, pesto en kersen aceto |
| **GARNALENKROKETTEN**<br>20,50 | Salade met twee garnalenkroketjes, citroen, cocktail<br>mayonaise en gefrituurde peterselie |
| **DELUXE**<br>29,50 | Rijk gevulde salade met krullen ganzenlever, dungesneden<br>Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème |
| **FRUIT DE MER**<br>39,50 | Gebakken coquilles, gebakken scampi, Hollandse garnalen,<br>lauwwarme kreeft, knapperige salade en cocktail crème |
| **SUPERLUXE RICHE**<br>49,50 | Salade riche met krokante zwezerik, coquille, ganzenlever,<br>Limburgse Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème |

# Noedels

| | |
|---|---|
| | Noedles op oosterse wijze gewokte groenten, cashew<br>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

**SPECULAAS**
11,50
SWEET WINE: 8,95

Taartje van speculaas en amandelspijs, mandarijn, gebrande marsepein en sorbet van mandarijn
*Chateau Jean Fonthenille, Semillon / Sauvignon Bl., Bordeaux*

**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

**WITTE VAN KÖNING**
Nederland / Zevenaar

1. Stijl camembert uit Nederland. Van rauwe koemelk op boerderij Köning in Zevenaar. Hoe verder gerijpt hoe lopender en sterker van smaak. Christine Köning maakt de kazen en de rest van de familie zorgt voor de koeien en de melk. Rauwmelkse koemelk.

**LA MERE MICHELE**
België / Havelange

2. La Mere Michele is een kaasje (type Reblochon) uit België, gemaakt van rauwe koemelk. Lekker op de kaasplank maar ook zeer geschikt voor tartiflette. Rauwmelkse Koemelk.

**TEGELEIR**
België / Hamont - Achel

3. Een kaas gemaakt in de vorm van een tegel. De kaas wordt gemaakt van Rauwe koemelk bij kaasmakerij Het Catharinadal en gewassen met het plaatselijk gemaakt trappistenbier van Abdij De Achelse Kluis. Rood / oranje korst die sterker smaakt. Aangenaam zoutgehalte.

**VACHERIN MONT D'OR**
Zwitserland / Vaud

4. Een milde seizoenskaas met witschimmel gemaakt van oktober tot april. Van rauwmelkse koemelk, buitenzijde voorzien van een dennenhouten spaan voor de extra speciale smaak. Heerlijk als lepelkaas. Rauwmelkse Koemelk.

**CACIOTTONA DI BUFALA AL GLERA**
Italië / Veneto

5. Deze kaas gemaakt van gepasteuriseerde buffelmelk heeft gerijpt met druivenpulp en wijn. Zoet, rond, fruitig kaasje gemaakt door de familie Perenzin. Gepasteuriseerde buffelmelk.

**OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNE**
Italië / Piemonte - Valcasotto

6. Gemaakt door 1 van de beste kaasmakers van Italië, Beppino Occelli, harde kaas 24 maanden gerijpt. Na een half jaar rijpen wordt de kaas verder gerijpt met kastanje bladeren. Gepasteuriseerde schapen en koemelk.

**CACCIOTTONA DI CAPRA IN PEPE E OLIO**
Italië / Veneto

7. Deze Caciottona van gepasteuriseerde geitenmelk met peper en extra vergine olijfolie is een kaas vol emotie, gemaakt met de beste geitenmelk en ingewreven met een volle en geurige extra vergine olijfolie, en aan de buitenkant verfijnd met zwarte peper. Hij wordt met ervaring en passie geproduceerd door Latteria Perenzin. Gepasteuriseerde Geitenmelk.

**PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO**
Italië / Sardinië

8. De gepasteuriseerde Sardijnse schapenkaas wordt verrijkt met echte zomer truffel. Daarna mag hij ongeveer 6 maanden rijpen om tot een overheerlijke kaas te worden. Als klein blokje bij de borrel, om te raspen over pasta, risotto of gebakken ei. Een toppertje deze kaas! Gepasteuriseerde schapenmelk.

**AL COCKTAIL MANHATTAN**
Italië – Veneto

9. Een Italiaanse blauwschimmelkaas verfijn met Whisky, rode vermouth en angostura, gegarneerd aan de bovenkant met maraschino kersjes. Gemaakt van gepasteuriseerde koemelk in de regio Veneto. Gepasteuriseerde koemelk. Allergenen: Gluten (Whisky).

**GREVENBROECKER**
België – Hamont Achel

10. Geen standaard blauwgeadere kaas de Grevenbroecker. Normaliter wordt er aan de melk wat blauwschimmel toegevoegd waardoor deze schimmel zich door heel de kaas bevindt. Doordat een kaas geprikt wordt met naalden met schimmel en de schimmel hierdoor lucht krijgt om te groeien ontstaat er blauwschimmel. Peter Boonen van kaasmakerij Catharinadal in Hamont Achel bouwt deze blauwschimmel als het ware op. In de kaasvormen gaan om en om wrongel en blauwschimmel. Hierdoor krijg je de mooie gemarmerde schimmelopbouw. Rauwmelkse koemelk.

---

# 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

**PORT-TONIC** 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 |