Hattem menu

STARTER	Marbré of game pâté and foie gras with pumpkin chutney, sweet and sour pumpkin and pumpkin seed oil *Marbré von Wildpastete und Gänseleber mit Kürbis-Chutney, süß-saurem Kürbis und Kürbiskernöl*
1ST INTERMEDIATE	Corvina fillet with salsify crisps, hazelnut mousseline and beurre noisette with hazelnuts and capers *Corvinafilet mit Schwarzwurzelchips, Haselnussmousseline und Nussbutter mit Haselnüssen und Kapern*
2ND INTERMEDIATE	Pan-fried black pudding and a scallop wrapped in Livar bacon, with apple, chicory and veal jus with apple syrup *Gebratene Blutwurst und eine Jakobsmuschel im Livar-Speckmantel mit Apfel, Chicorée und Kalbsjus mit Apfelsirup*
MAIN COURSE	Venison loin roasted pink with a braised meat croquette, red cabbage, a potato waffle, parsnip cream and venison jus with a hint of coconut *Rosa gebratener Hirschrücken mit einer Schmorfleischkrokette, Rotkohl, Kartoffelwaffel, Pastinakencreme und Hirschjus mit einem Hauch Kokos*
DESSERT	Speculaas and almond paste tartlet with mandarin, toasted marzipan and mandarin sorbet *Spekulatius-Törtchen mit Mandelmasse, Mandarine, gebranntem Marzipan und Mandarinensorbet*

All dishes from the Hattem menu are also available à la carte.
Alle Gerichte des Hattem-Menüs sind auch à la carte erhältlich.

2 COURSES € 46.50 Starter and main course (wine pairing € 19.50)
Vorspeise und Hauptgericht (Weinbegleitung € 19.50)

3 COURSES € 56.50 With a sweet dessert (wine pairing € 28.50)
Mit süßem Dessert (Weinbegleitung € 28.50)

4 COURSES € 66.50 With the 1st or 2nd intermediate course (wine pairing € 36.50)
Mit dem 1. oder 2. Zwischengang (Weinbegleitung € 36.50)

5 COURSES € 76.50 With both intermediate courses (wine pairing € 44.50)
Mit beiden Zwischengängen (Weinbegleitung € 44.50)

Cheese selection instead of dessert + € 6.50
Käseauswahl anstelle des Desserts + € 6.50

Cheese selection as an extra course € 18.50
Käseauswahl als zusätzlicher Gang € 18.50

Food allergy? Our products may contain various allergens. If you have any questions about ingredients, please ask; we are happy to help.
Lebensmittelallergie? Unsere Produkte können verschiedene Allergene enthalten. Bei Fragen zu den Zutaten sprechen Sie uns bitte an; wir helfen Ihnen gerne.

Oysters & bites (to share)

FLAT OYSTERS (0000) € 5.00 each / pro Stück Half a dozen / 6 Stück € 28.50	Raw oysters with lemon and a vinaigrette of red wine vinegar, pepper and shallot - *Rohe Austern mit Zitrone und einer Vinaigrette aus Rotweinessig, Pfeffer und Schalotte*
OYSTERS ROCKEFELLER € 7.00 each / pro Stück Half a dozen / 6 Stück € 36.50	Gratinated oysters with Hollandaise sauce and braised spinach - *Überbackene Austern mit Sauce Hollandaise und geschmortem Spinat*
HAM PLATE € 10.00	Thinly sliced Geulhemmer Grottenham from Limburg (60 g) - *Dünn geschnittener Geulhemmer Grottenham aus Limburg (60 g)*
PAN-FRIED SCAMPI € 12.00 / 4 pieces / 4 Stück	Pan-fried scampi with spicy red salsa - *Gebratene Scampi mit pikanter roter Salsa*

Starters

VEGETARIAN SUSHI € 16.50	Vegetarian sushi with sweet and sour vegetables, soy pearls, miso mayonnaise, edamame and mango sorbet - *Vegetarisches Sushi mit süß-saurem Gemüse, Sojaperlen, Miso-Mayonnaise, Edamame und Mangosorbet*
PLAICE FILLET € 19.50	Tempura plaice fillet with sweet potato salad, cauliflower-vadouvan cream and pomegranate - *Schollenfilet in Tempura mit Süßkartoffelsalat, Blumenkohl-Vadouvan-Creme und Granatapfel*
MARBRÉ € 19.50	Marbré of game pâté and foie gras with pumpkin chutney, sweet and sour pumpkin and pumpkin seed oil - *Marbré von Wildpastete und Gänseleber mit Kürbis-Chutney, süß-saurem Kürbis und Kürbiskernöl*
GUINEA FOWL € 19.50	Guinea fowl roulade with porcini mayonnaise, pearl barley salad, beetroot vinaigrette and a crisp garnish - *Perlhuhnroulade mit Steinpilz-Mayonnaise, Perlgraupensalat, Rote-Bete-Vinaigrette und knuspriger Garnitur*
FOIE GRAS FOUR WAYS € 26.50	Goose liver four ways: terrine, pan-seared, crème brûlée and shavings, with carrot cake and PX sherry ice cream - *Gänseleber in vier Zubereitungen: Terrine, gebraten, als Crème brûlée und gehobelt, mit Karottenkuchen und PX-Sherry-Eis*
SALMON € 19.50	Herb-marinated salmon with sauerkraut salad, puffed quinoa, rye bread crumbs and dill mayonnaise - *In Kräutern marinierter Lachs mit Sauerkrautsalat, gepufftem Quinoa, Roggenbrotbröseln und Dill-Mayonnaise*
BEEF TATAKI € 19.50	Tataki of roasted beef fillet with sesame seeds, miso mayonnaise, crisp vegetables and mushrooms - *Tataki vom gebratenen Rinderfilet mit Sesam, Miso-Mayonnaise, knackigem Gemüse und Pilzen*
SASHIMI € 22.50 / large / groß € 29.50	Thinly sliced tuna fillet with soy pearls, edamame beans, wakame, sweet and sour radish and mango sorbet - *Dünn geschnittenes Thunfischfilet mit Sojaperlen, Edamame-Bohnen, Wakame, süß-saurem Rettich und Mangosorbet*
STEAK TARTARE € 22.50 / large / groß € 29.50 Sweetbreads or foie gras shavings + € 9.50 Kalbsbries oder Gänseleberspäne + € 9.50	Limousin beef tartare with a fried quail's egg, mustard seed and cornichon jelly, and shaved truffle - *Tatar vom Limousin-Rind mit gebratenem Wachtelei, Senfkorn-Cornichon-Gelee und gehobeltem Trüffel*

Soups

JERUSALEM ARTICHOKE € 12.50 / small / klein € 8.50	Creamy Jerusalem artichoke soup with crème fraîche and cress. Vegetarian, or with ham or smoked salmon - *Cremige Topinambursuppe mit Crème fraîche und Kresse. Vegetarisch oder mit Schinken oder Räucherlachs*
BISQUE DELUXE € 24.50 / small / klein € 18.50	Creamy lobster bisque generously filled with pan-seared scallops, king prawns, North Sea shrimps, crayfish and herbs - *Cremige Hummerbisque, reich gefüllt mit gebratenen Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Nordseekrabben, Flusskrebsen und Kräutern*
BEEF CONSOMMÉ € 14.50 / small / klein € 9.50	Clear, double-strength beef consommé with an herb crêpe, rillette and a touch of Madeira - *Klare, doppelt gekochte Rinderconsommé mit Kräutercrêpe, Rillette und einem Hauch Madeira*

Main courses

PUMPKIN & MUSHROOM RAVIOLI € 26.50 (vegetarian / vegetarisch)	Mushroom ravioli with pumpkin in different textures, pumpkin seed oil and porcini sauce - *Pilzravioli mit Kürbis in verschiedenen Texturen, Kürbiskernöl und Steinpilzsauce*
CATCH OF THE DAY € 38.50	Catch of the day with Vitelotte potatoes, beurre blanc with mackerel and herring roe, and cavolo nero - *Fang des Tages mit Vitelotte-Kartoffeln, Beurre blanc mit Makrelen- und Heringskaviar und Palmkohl*
CORVINA € 38.50 Intermediate / Zwischengang € 22.50	Corvina fillet with salsify crisps, hazelnut mousseline and beurre noisette with hazelnuts and capers - *Corvinafilet mit Schwarzwurzelchips, Haselnussmousseline und Nussbutter mit Haselnüssen und Kapern*
SOLE À LA MEUNIÈRE € 54.50	Whole sole pan-fried in butter with lemon, pan juices, sautéed baby potatoes and roasted vegetables - *Ganze Seezunge in Butter gebraten mit Zitrone, Bratenjus, gebratenen kleinen Kartoffeln und geröstetem Gemüse*
WHOLE LOBSTER € 54.50	Whole lobster with shellfish risotto, pan-seared scallops, shellfish and creamy lobster sauce - *Ganzer Hummer mit Meeresfrüchterisotto, gebratenen Jakobsmuscheln, Schalentieren und cremiger Hummersauce*
TOURNEDOS € 39.50	Limousin beef fillet roasted pink with seasonal vegetables, shaved truffle and Madeira sauce - *Rosa gebratenes Limousin-Rinderfilet mit saisonalem Gemüse, gehobeltem Trüffel und Madeirasauce*
TOURNEDOS ROSSINI € 49.50	Limousin beef fillet with pan-seared foie gras, shaved truffle and Madeira sauce - *Limousin-Rinderfilet mit gebratener Gänseleber, gehobeltem Trüffel und Madeirasauce*
VEAL SWEETBREADS € 39.50 Intermediate / Zwischengang € 24.50	Crispy pan-fried veal sweetbreads with pan-fried veal featherblade, potato mousseline, mushrooms and truffle sauce - *Knusprig gebratenes Kalbsbries mit gebratener Kalbsschulter, Kartoffelmousseline, Pilzen und Trüffelsauce*
BLACK PUDDING & SCALLOP € 38.50 Intermediate / Zwischengang € 22.50	Pan-fried black pudding and a scallop wrapped in Livar bacon, with apple, chicory and veal jus with apple syrup - *Gebratene Blutwurst und eine Jakobsmuschel im Livar-Speckmantel mit Apfel, Chicorée und Kalbsjus mit Apfelsirup*
WILD DUCK € 38.50	Wild duck breast roasted pink with confit duck leg, chicory, Pommes William and elderberry sauce - *Rosa gebratene Wildentenbrust mit confierter Entenkeule, Chicorée, Pommes William und Holundersauce*
VENISON LOIN € 38.50	Venison loin roasted pink with a braised meat croquette, red cabbage, a potato waffle, parsnip cream and venison jus with a hint of coconut - *Rosa gebratener Hirschrücken mit einer Schmorfleischkrokette, Rotkohl, Kartoffelwaffel, Pastinakencreme und Hirschjus mit einem Hauch Kokos*

Soups

JERUSALEM ARTICHOKE € 12.50 / small / klein € 8.50	Creamy Jerusalem artichoke soup with crème fraîche and cress. Vegetarian, or with ham or smoked salmon - *Cremige Topinambursuppe mit Crème fraîche und Kresse. Vegetarisch oder mit Schinken oder Räucherlachs*
POMODORI € 12.50 / small / klein € 8.50	Homemade tomato soup with basil oil and meatballs; also available vegetarian - *Hausgemachte Tomatensuppe mit Basilikumöl und Fleischbällchen; auch vegetarisch erhältlich*
BISQUE € 16.50 / small / klein € 12.50	Creamy lobster bisque with crayfish and herbs - *Cremige Hummerbisque mit Flusskrebsen und Kräutern*
BEEF CONSOMMÉ € 14.50 / small / klein € 9.50	Clear, double-strength beef consommé with an herb crêpe, rillette and a touch of Madeira - *Klare, doppelt gekochte Rinderconsommé mit Kräutercrêpe, Rillette und einem Hauch Madeira*

Sandwiches

Almost all sandwiches are served on our artisan dark rustic bread.
Fast alle Sandwiches werden mit unserem handwerklich gebackenen dunklen Bauernbrot zubereitet.

EGGS FLORENTINE € 12.50 (vegetarian / vegetarisch)	Poached eggs on white brioche with braised spinach and Hollandaise sauce - *Pochierte Eier auf heller Brioche mit geschmortem Spinat und Sauce Hollandaise*
EGGS BENEDICT € 15.50	Poached eggs with roasted Livar bacon and Hollandaise sauce - *Pochierte Eier mit geröstetem Livar-Speck und Sauce Hollandaise*
EGGS ROYALE € 18.50	Poached eggs with spinach, smoked salmon and Hollandaise sauce - *Pochierte Eier mit Spinat, Räucherlachs und Sauce Hollandaise*
TUNA € 16.50	Tuna salad with capers, olives, rocket and marinated red onion - *Thunfischsalat mit Kapern, Oliven, Rucola und marinierter roter Zwiebel*
SALMON € 18.50	Open sandwich with smoked salmon, pink peppercorns, lemongrass crème fraîche, red onion and capers - *Offenes Sandwich mit Räucherlachs, rosa Pfeffer, Zitronengras-Crème-fraîche, roter Zwiebel und Kapern*
VITELLO € 17.50	Thinly sliced roast veal with tuna cream, olives, rocket, red onion and capers - *Dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischcreme, Oliven, Rucola, roter Zwiebel und Kapern*
CLUB € 17.50	Club sandwich with a fried egg, smoked chicken, crispy bacon and cocktail mayonnaise - *Club-Sandwich mit Spiegelei, geräuchertem Hähnchen, knusprigem Speck und Cocktail-Mayonnaise*
FRIED EGGS € 14.50	Fried eggs with smoked and pan-fried Livar bacon and a touch of truffle oil - *Spiegeleier mit geräuchertem und gebratenem Livar-Speck und einem Hauch Trüffelöl*
CARPACCIO € 17.50 / with foie gras / mit Gänseleberspänen € 24.50	Beef fillet carpaccio with truffle cream, croutons, pine nuts and Parmesan - *Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelcreme, Croûtons, Pinienkernen und Parmesan*

Carpaccio

CARPACCIO € 19.50 With foie gras / mit Gänseleber € 27.50 Small / klein € 14.50 With foie gras / mit Gänseleber € 21.50	Beef fillet carpaccio with rocket, Parmesan, croutons and truffle cream - *Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Croûtons und Trüffelcreme*

Salads

GOAT'S CHEESE € 18.50 (vegetarian / vegetarisch)	Warm goat's cheese with honey, pan-fried pear and crunchy pecans - *Warmer Ziegenkäse mit Honig, gebratener Birne und knusprigen Pekannüssen*
SCAMPI € 23.50	Pan-fried scampi with stir-fried bean sprouts and soy-ginger dressing - *Gebratene Scampi mit gebratenen Sojasprossen und Soja-Ingwer-Dressing*
CHICKEN FILLET € 20.50	Roasted chicken fillet on a crisp salad with bean sprouts and cashew nuts - *Gebratenes Hähnchenfilet auf knackigem Salat mit Sojasprossen und Cashewkernen*
BEEF FILLET € 27.50	Pan-fried beef fillet pieces with mozzarella, tomato, pesto and cherry balsamic vinegar - *Gebratene Rinderfiletspitzen mit Mozzarella, Tomate, Pesto und Kirsch-Balsamico*
SHRIMP CROQUETTES € 20.50	Salad with two shrimp croquettes, lemon, cocktail mayonnaise and fried parsley - *Salat mit zwei Garnelenkroketten, Zitrone, Cocktail-Mayonnaise und frittierter Petersilie*
DELUXE € 29.50	Generous salad with foie gras shavings, thinly sliced Grottenham, lukewarm lobster and truffle cream - *Reichhaltiger Salat mit Gänseleberspänen, dünn geschnittenem Grottenham, lauwarmem Hummer und Trüffelcreme*
FRUITS DE MER € 39.50	Pan-seared scallops, pan-fried scampi, North Sea shrimps and lukewarm lobster with a crisp salad and cocktail cream - *Gebratene Jakobsmuscheln, Scampi, Nordseekrabben und lauwarmer Hummer mit knackigem Salat und Cocktailcreme*
SUPER DELUXE RICHE € 49.50	Salade riche with crispy sweetbreads, a scallop, foie gras, Limburg Grottenham, lukewarm lobster and truffle cream - *Salat Riche mit knusprigem Kalbsbries, einer Jakobsmuschel, Gänseleber, Limburger Grottenham, lauwarmem Hummer und Trüffelcreme*

Noodles

Noodles with Asian-style stir-fried vegetables, cashew nuts, crisp bean sprouts and hoisin dressing
Nudeln mit asiatischem Wokgemüse, Cashewkernen, knackigen Sojasprossen und Hoisin-Dressing

VEGETARIAN € 17.50	Vegetarian - *Vegetarisch*
CHICKEN € 20.50	Roasted chicken fillet - *Gebratenes Hähnchenfilet*
SCAMPI € 23.50	Spicy pan-fried scampi - *Pikant gebratene Scampi*
BEEF FILLET € 27.50	Pan-fried beef fillet pieces - *Gebratene Rinderfiletspitzen*

Apple pie

APPLE PIE
€ 5.50

Warm apple pie with vanilla ice cream and fresh whipped cream - *Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne*

Desserts

SPECULAAS
€ 11.50
Sweet wine / Dessertwein € 8.95

Speculaas and almond paste tartlet with mandarin, toasted marzipan and mandarin sorbet - *Spekulatius-Törtchen mit Mandelmasse, Mandarine, gebranntem Marzipan und Mandarinensorbet*
Chateau Jean Fonthenille, Sémillon / Sauvignon Blanc, Bordeaux

DAME BLANCHE
€ 11.50
Sweet wine / Dessertwein € 8.95

Vanilla ice cream with whipped cream and hot chocolate sauce - *Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce*
Barbadillo Pedro Ximenez, Jerez-Xérès-Sherry, Spain / Spanien

WALNUT CAKE
€ 11.50
Sweet wine / Dessertwein € 8.95

Walnut cake with milk caramel, carrot-ginger sorbet, candied carrot and a carrot crisp - *Walnusskuchen mit Milchkaramell, Karotten-Ingwer-Sorbet, kandierter Karotte und einem Karottenchip*
Margaritar 1990, Moldova / Moldawien, Muscat blanc à petits grains / Aligoté

ALMOND TART
€ 14.50
Sweet wine / Dessertwein € 8.95

Almond and Blue Stilton tart with pear sorbet, pan-fried pear and port syrup - *Mandel-Blue-Stilton-Tarte mit Birnensorbet, gebratener Birne und Portweinsirup*
Pineau des Charentes, Bouju, Ugni Blanc & Colombard

CHEESE À LA CARTE
€ 18.50 / 10 cheeses / 10 Käse € 29.50

A tasting of five cheeses from 't Keesheukske (see below), with Limburg honey, compote and a selection of breads - *Verkostung von fünf Käsesorten vom Keesheukske (siehe unten) mit Limburger Honig, Kompott und verschiedenen Brotsorten*

PORT

Croft The Tawny € 8.50 (aged 7 years). Tawny: 10 years € 9.50 / 20 years € 14.50 / 30 years € 24.50 / 40 years € 39.50 - *Croft The Tawny € 8.50 (7 Jahre gereift). Tawny: 10 Jahre € 9.50 / 20 Jahre € 14.50 / 30 Jahre € 24.50 / 40 Jahre € 39.50*

Cheese à la carte

5 cheeses / 5 Käse € 18.50 · 10 cheeses / 10 Käse € 29.50
Supplement with menu / Aufpreis zum Menü € 6.50

WITTE VAN KÖNING
Netherlands / Niederlande
Zevenaar

1. A Dutch Camembert-style cheese made from raw cow's milk on the Köning farm in Zevenaar. The longer it matures, the softer and stronger it becomes. Christine Köning makes the cheeses, while the rest of the family looks after the cows and the milk. - *1. Ein niederländischer Käse nach Camembert-Art aus roher Kuhmilch vom Hof Köning in Zevenaar. Je länger er reift, desto weicher und kräftiger wird er. Christine Köning stellt die Käse her, während sich die übrige Familie um die Kühe und die Milch kümmert.*

LA MERE MICHELE
Belgium / Belgien
Havelange

2. La Mere Michele is a Belgian Reblochon-style cheese made from raw cow's milk. Delicious on a cheeseboard and also ideal for tartiflette. - *2. La Mere Michele ist ein belgischer Käse nach Reblochon-Art aus roher Kuhmilch. Köstlich auf der Käseplatte und auch hervorragend für Tartiflette geeignet.*

TEGELEIR
Belgium / Belgien
Hamont - Achel

3. A tile-shaped raw cow's milk cheese from the Het Catharinadal dairy, washed with the local Trappist beer from De Achelse Kluis abbey. Its red-orange rind has a stronger flavour, with a pleasantly balanced saltiness. - *3. Ein fliesenförmiger Käse aus roher Kuhmilch von der Käserei Het Catharinadal, gewaschen mit dem örtlichen Trappistenbier der Abtei De Achelse Kluis. Seine rot-orangefarbene Rinde schmeckt kräftiger; der Salzgehalt ist angenehm ausgewogen.*

VACHERIN MONT D'OR
Switzerland / Schweiz
Vaud

4. A mild seasonal cheese with a white mould rind, made from raw cow's milk between October and April. A pinewood band around the cheese adds its distinctive flavour. Delicious eaten with a spoon. - *4. Ein milder Saisonkäse mit Weißschimmelrinde, der von Oktober bis April aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Ein Band aus Kiefernholz verleiht ihm seinen besonderen Geschmack. Köstlich zum Auslöffeln.*

CACIOTTONA DI BUFALA AL GLERA
Italy / Italien
Veneto

5. This pasteurised buffalo's milk cheese is matured with grape pulp and wine. Made by the Perenzin family, it has a sweet, rounded and fruity character. - *5. Dieser Käse aus pasteurisierter Büffelmilch reift mit Traubentrester und Wein. Von der Familie Perenzin hergestellt, besitzt er einen süßen, runden und fruchtigen Charakter.*

OCCELLI IN FOGLIE DI CASTAGNE
Italy / Italien
Piedmont / Piemont - Valcasotto

6. A hard cheese matured for 24 months, made by Beppino Occelli, one of Italy's finest cheesemakers. After the first six months, it continues to mature in chestnut leaves. Made from pasteurised sheep's and cow's milk. - *6. Ein 24 Monate gereifter Hartkäse von Beppino Occelli, einem der besten Käsemeister Italiens. Nach den ersten sechs Monaten reift er in Kastanienblättern weiter. Aus pasteurisierter Schafs- und Kuhmilch.*

CACCIOTTONA DI CAPRA IN PEPE E OLIO
Italy / Italien
Veneto

7. A characterful Caciottona made with the finest pasteurised goat's milk, rubbed with rich, fragrant extra virgin olive oil and finished with black pepper on the outside. Produced with experience and passion by Latteria Perenzin. - *7. Eine charaktervolle Caciottona aus bester pasteurisierter Ziegenmilch, eingerieben mit vollmundigem, duftendem nativem Olivenöl extra und außen mit schwarzem Pfeffer verfeinert. Von Latteria Perenzin mit Erfahrung und Leidenschaft hergestellt.*

PECORINO MOLITERNO AL TARTUFO
Italy / Italien
Sardinia / Sardinien

8. This pasteurised Sardinian sheep's milk cheese is enriched with real summer truffle and matured for around six months. Delicious in small cubes with drinks, or grated over pasta, risotto or a fried egg. - *8. Dieser sardische Käse aus pasteurisierter Schafsmilch wird mit echtem Sommertrüffel verfeinert und reift etwa sechs Monate. Köstlich in kleinen Würfeln zum Aperitif oder gerieben über Pasta, Risotto oder ein Spiegelei.*

AL COCKTAIL MANHATTAN
Italy / Italien
Veneto

9. An Italian blue cheese refined with whisky, red vermouth and Angostura, topped with maraschino cherries. Made from pasteurised cow's milk in Veneto. Allergens: gluten (whisky). - *9. Ein italienischer Blauschimmelkäse, verfeinert mit Whisky, rotem Wermut und Angostura und mit Maraschinokirschen garniert. Aus pasteurisierter Kuhmilch in Venetien. Allergene: Gluten (Whisky).*

GREVENBROECKER
Belgium / Belgien
Hamont - Achel

10. Grevenbroecker is an unusual blue cheese. In a conventional blue cheese, mould is added to the milk and spreads throughout the cheese; piercing with needles lets in air for it to grow. Peter Boonen of the Catharinadal dairy in Hamont-Achel builds up the mould in layers, alternating curds and blue mould in the cheese moulds. This creates its beautiful marbling. Made from raw cow's milk. - *10. Grevenbroecker ist ein besonderer Blauschimmelkäse. Üblicherweise wird der Milch Blauschimmel zugesetzt, der sich im Käse verteilt; durch das Einstechen mit Nadeln gelangt Luft hinein, damit er wachsen kann. Peter Boonen von der Käserei Catharinadal in Hamont-Achel baut den Schimmel schichtweise auf: In den Käseformen wechseln sich Bruch und Blauschimmel ab. So entsteht die schöne Marmorierung. Aus roher Kuhmilch.*

After-dinner drinks

AFFOGATO € 7.50 / with liqueur / mit Likör € 9.50
Vanilla ice cream, pistachio crumbs and espresso, optionally with Baileys, Tia Maria or Licor 43 - *Vanilleeis, Pistazienbrösel und Espresso, auf Wunsch mit Baileys, Tia Maria oder Licor 43*

ESPRESSO MARTINI € 12.50
Espresso, vodka, Kahlua and a touch of Licor 43 - *Espresso, Wodka, Kahlua und ein Hauch Licor 43*

WHITE RUSSIAN € 12.50
Kahlua, vodka, a dash of cream and coffee beans - *Kahlua, Wodka, ein Schuss Sahne und Kaffeebohnen*

HATTEM HAZELNUT HEAVEN € 12.50
Frangelico, Baileys, Tia Maria and whipped cream - *Frangelico, Baileys, Tia Maria und Schlagsahne*

NEGRONI € 12.50
Gin, Campari and Martini Rosso - *Gin, Campari und Martini Rosso*

PIMM'S € 12.50
Gin-based Pimm's with ginger ale, mint, lemon, orange and cucumber - *Pimm's auf Gin-Basis mit Ginger Ale, Minze, Zitrone, Orange und Gurke*

SCROPPINO € 12.50
Prosecco, vodka and lime sorbet - *Prosecco, Wodka und Limettensorbet*

PORT TONIC € 9.50
White port, tonic, lemon and mint - *Weißer Portwein, Tonic, Zitrone und Minze*

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 Nectar 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

LIQUEURS / LIKÖRE

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 / WODKA

Ketel One	€ 6.00
Belvedere	€ 9.50
Tito's handmade Vodka	€ 9.50

GENEVER

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