

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

Gefrituurde scholfilet met gemarineerde asperges, peterseliemayonaise en kruidensalade € 19,50

1E TUSSENGERECHT

Gebakken roodbaarsfilet met gestoofde venkel, krab risotto, saffraansaus en schaaldierenolie € 22,50 (hoofd € 35,50)

2E TUSSENGERECHT

Kalfsvitello, krokant gebakken zwezerik, radijs en courgette crème met basilicum € 22,50 (hoofd € 35,50)

HOOFDGERECHT

Rouleau van runderhaas, asperge, kroketje van aardappel, ham en ei, saus Bearnaise € 35,50

NAGERECHT

Panna cotta van vanille en rum met frisse ananas, sorbet van passie en mango, blauwe bessen, witte choco gepofte rijst crispy € 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, mango chutney en sesam sorbet

ZALM / ASPERGE € 19,50 (VEGA 15,50)

Salade van Hollandse asperges met gemarineerde zalm, gepocheerd hoeve eitje, saus Hollandaise en haringkaviaar

MARBRÉ € 22,50

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

SCHOL € 19,50

Gefrituurde scholfilet met gemarineerde asperges, peterseliemayonaise en kruidensalade

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 ANDERS € 19,50 (groot € 25,50)

Dungesneden tonijnfilet met sorbet van zwart sesamzaad, mango chutney, sushirijst en wakamé

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

ASPERGE € 12,50

Met ham / Met gerookte zalm / Vegetarisch

Romige soep van asperges met ei crumble en shiso purple cress

BISQUE DELUXE GROOT € 24,50

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

RUNDERBOUILLON € 14,50

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

HOOFD

ASPERGE € 24,50 (VEGA)

Gemarineerde asperges met tuinbonen, burrata en Aceto Balsamico

CATCH OF THE DAY € 35,50

Bouillabaisse met rouille en de vangst van de dag

ROODBAARS € 35,50

Gebakken roodbaarsfilet met gestoofde venkel, krab risotto, saffraansaus en schaaldierenolie

ZEETONG A LA MEUNIERE € 54,50

Hele zeetong gebakken in roomboter, geserveerd met citroen, gebakken aardappeltjes, braadjus en frisse salade

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

IBERICO € 35,50

Zacht gegaarde Iberico stoof met gebakken ganzenlever, asperge en romige morillessaus

VITELLO / ZWEZERIK € 35,50

Kalfsvitello, krokante gebakken zwezerik, radijs en courgette crème met basilicum

RUNDERHAAS € 35,50

Rouleau van runderhaas, asperge, kroketje van aardappel, ham en ei, saus Bearnaise

SOEPEN

ASPERGE € 8,50 / GROOT € 12,50

Met ham / Met gerookte zalm / Vegetarisch

Romige soep van asperges met ei crumble en shiso purple cress

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, dingesneden 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

RABARBER € 11,50

Zacht gegaarde rabarber, hangop, Madeleine, lemon curd, yoghurtsorbet

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

PANNA COTTA € 11,50

Panna cotta van vanille en rum met frisse ananas, sorbet van passie en mango, blauwe bessen, witte choco gepofte rijst crispy

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 Charente, 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 schotje 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. BUFALA DI LUCREZIA / Italië / Emilia Romagna

Buffelmelk gepasteuriseerd op 72°C. Eerst gedroogd bij constante temperaturen en geplaatst in beukenhouten kisten met gedroogde en gepoederde kaasjeskruidbloemen. Een witte kaas met een gladde en compacte textuur. Omhullend en romig in de mond, uitgesproken smaak van vers getapte buffelmelk.

2. CHABICOU D'ANTAN / Frankrijk / Poitou

Frisse, niet ziltige kaas met een compact zuivel. Natuurlijke schimmelkorst. Vaak blijven de schimmels wit, maar soms kunnen er ook lichte grijsblauwe tinten op komen. Voor deze frisse geitenkaas wordt melk van drie soorten geitenrassen gebruikt: de Poitou geit, de Saanen geit en de Alpine geit.

3. BLAUWKLAVER / Nederland / Kamerik

Kaasboerderij 'De Houdycker', hier grazen 100 roodbonte koeien op 40 hectare grasgroen polderweiland. De koeien zijn een kruising van MRIJ met Red Holstein, en dit levert prima melkbestanddelen voor de bereiding van de blauwaderkaas. Met zijn zachte, milde en intense smaak een specialiteit voor de kaasliefhebber.

4. FRANSJE VAN MATHILDE'S KAAS / Nederland / Kockengen

Frisse, romige kaas gemaakt volgens Franse wijze van gepasteuriseerde koemelk. Als de kaas wat langer rijpt ontstaan er vaak lichte blauwschimmels op de korst. Dit zorgt voor mineraalachtige aardse tonen die, in combinatie met het frisse zuivel, zorgen voor een gebalanceerde en complexe smaak.

5. RED FOX / United Kingdom / Whitchurch Shropshire

Handgemaakt op Belton Farm, met een intense en complexe mix van zoete, hartige en nootachtige smaken. Oranje / roodbruine kleur en ruig mondgevoel met een vleugje 'crunch', dat de kaas heeft ontwikkeld door zorgvuldige rijping, en laat vervolgens het gehemelte achter met een aanhoudende smaak.

6. MUNSTER AOP / Frankrijk / Vogezen-Elzas

Franse kaas vernoemd naar de Elzasser Abdij van Munster (Monstere) in de Vogezen. Gemaakt met de volle rauwe melk van een bijzonder koe-ras: Vosgiennes. Kenmerken de doordringende geur en de zachte, gladde pâte met de consistentie van smeltende chocolade. Smaak volle melk is duidelijk aanwezig.

7. LANDGOED KAAMPS GEIT CRU / Nederland / Deurningen

Deze oude Hollandse geitenkaas van gepasteuriseerde melk dankt zijn voortreffelijke smaak aan het natuurlijke rijpingsproces. Landgoed kaas wordt gedurende het affineren (rijpen) bij een hogere temperatuur, tweemaal per week behandeld met speciaal ontwikkelde bergkaascultuur.

8. HÖRBI / Zwitserland / Emmetal

Heerlijke harde kaas met kruiden. Eerst een aantal maanden gerijpt in kelders, daarna ingewreven met kruiden en zout. Daarna nogmaals geborsteld en voorzien van een laatste laagje kruiden en bloemen. De 13 verschillende kruiden voegen veel smaak toe aan de prachtige groene jurk. Eet vooral ook deze korst mee.

9. DUBAI BLU CON CREMA PISACHIO / Italië / Piemonte

Dubai Blu met Pistache crème en pistache noten is een mooie blauwader kaas van gepasteuriseerde koemelk.

10. BOER PIET OVERJARIG / Nederland / Nieuwerbrug

Overjarige boerenkaas van Piet. heeft door zijn lange rijping en het gebruik van volle rauwe melk een sublieme smaak.

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
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
Beneluxe Vodka	€ 9,50

JENEVERS

Corenwijn Bols	€ 5,00
Corenwijn Bols 2	€ 6,50
Corenwijn Bols 6	€ 7,50
Korenwijn Zuidam 1	€ 6,50
Korenwijn Zuidam 5	€ 8,50
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