

APPETIZERS

APPELTAART € 5,50

Warme appeltaart met vanilleroomijs en verse slagroom

PLATTE OESTERS (0000)

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

BITTERBALLEN

Per stuk € 1,50

9 stuks € 10,00

Bourgondische bitterballen met crème van grove mosterd

VEGA KAASKROKETJES

Per stuk € 2,75

4 stuks € 10,00

Vegetarische kaaskroketjes met truffelmayonaise

GEBAKKEN SCAMPI

Per stuk € 2,75

4 stuks € 10,00

Gebakken scampi met pittige rode salsa

GARNALENKROKETJES

Per stuk € 5,50

4 stuks € 18,50

Garnalen kroketjes met cocktail mayonaise

KAASBORDJE € 10,00

Boer piet oude Hollandse brokkelkaas met notenbrood en Limburgse mosterd

MORTADELLA € 10,00

Bordje met dingesneden mortadella (60 gram)

HAMBORDJE € 10,00

Plankje met dingesneden Limburgse Geulhemmer Grottenham (60 gram)

CHARCUTTERIE ROYAL € 27,50

Dingesneden Mortadella, Grottenham, venkelworst, oude brokkelkaas, olijven, notenbrood en compote

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.

SOEPEN

POMPOENSOEP € 8,50 / GROOT € 12,50

Met ham / Met Hollandse garnalen / Vegetarisch

Soep van pompoen met pompoenpitjes, pompoenpit olie, crème fraiche en bosui

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 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

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 ganzenlever € 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 € 15,50 (vega)

Warme geitenkaas, honing, gebakken peer en knapperige pecannootjes

SCAMPI € 21,50

Gebakken scampi met gewokte taugé en dressing van soja en gember

KIPFILET € 19,50

Geroosterde kipfilet op knapperige salade met taugé en cashewnoten

OSSENHAAS € 25,50

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, dungseden Grottenham, lauwwarme kreeft en truffel crème

FRUIT DE MER € 36,50

Gebakken coquilles, gebakken scampi, Hollandse garnalen, lauwwarme kreeft, knapperige salade en cocktail crème

SUPERLUXE RICHE € 44,50

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 € 21,50

Spicy gebakken scampi met knapperige groentjes en Hoisin dressing

MET OSSENHAAS € 25,50

Gebakken puntjes ossenhaas met noodles en gewokte seizoens-groenten

OESTERS

PLATTE OESTERS (0000)

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 gerold in sesam, edamame bonen, wakamé, miso mayonaise, julienne van komkommer, pittige wasabi sorbet en soja dressing

PADDENSTOELEN € 17,50 (VEGA)

Gebakken paddenstoelen, structuren van pompoen, krokantje van paddenstoel, pompoenpitten en olie, kruim van ceps

MARBRÉ € 22,50

Marbré van kalfstong en sukade met krokant gebakken zwezerik, geraspte bloemkool en sherry vinaigrette

GANZENLEVER € 24,50

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

ZALM € 19,50

Zalmfilet gemarineerd in rode bietjes, roggebroom, zoet zure gele bietjes, crème fraiche en appel vinaigrette

SASHIMI ANDERS € 19,50 (groot € 25,50)

Geroosterde tonijn met wasabi sorbet, zoet zure komkommer, sushi rijst, soja parel, tonburi berg zeewier

STEAK TARTAAR € 19,50 (groot € 27,50) **Supplement zwezerik of krullen ganzenlever € 9,50**

Steak tartaar van Limousin, gepocheerd kwarteleitje, gelei van mosterdzaad en cornichons en geschaafde truffel

SOEPEN

POMPOENSOEP € 12,50

Met ham / Met Hollandse garnalen / Vegetarisch
Soep van pompoen met pompoenpitjes, pompoenpit olie, crème fraiche en bosui

BISQUE DELUXE € 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

CHAMPIGNONS € 24,50 (VEGA)

Champignons a la escargots met rozemarijn, hartige olijven cake en structuren van pompoen

ZEETONG A LA MEUNIERE € 54,50

Hele zeetong met citroen, gebakken aardappeltjes, seizoensgroenten en braadjus

HELE KREEFT € 54,50

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

ZWEZERIK € 38,50 (als tussen € 24,50)

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

IBERICO / LEVER € 38,50 (als tussen € 24,50)

Iberico stoof met gebakken ganzenlever, saliejus, gesmoorde spinazie en knolselderij crème

TOURNEDOS ROSSINI € 38,50 (+ € 9,50 met gebakken ganzenlever)

“Limousin” ossenhaas met gebakken ganzenlever met saus van Madeira

HOOFDGERECHT MENU € 34,50

Hoofd uit onderstaande menu, tussengerechten kunnen ook als hoofdgerecht

HATTEM MENU

VOORGerecht

Tartaar van Corvina met geroosterde coquille, piment mayonaise, mandarijn en citrusdressing € 19,50

1E TUSSENGerecht

Gebakken zeeduivelfilet met savooiekool, crème van gepofte rode ui, prei en saus van Livar spek € 22,50 (hoofd € 34,50)

2E TUSSENGerecht

Gebraden patrijs, Calvados jus, romige polenta, zuurkool en gekaramelliseerde appel € 22,50 (hoofd € 34,50)

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met kroketje, rode kool, geroosterde knolselderij, dauphine, spuitjes, paddenstoelen en hertenjus met een vleugje kokos € 34,50

NAGERECHT

Sticky toffee, dadelcake, gepocheerde peer, siroop van peer, karamel roomijs € 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

DESSERT

STICKY TOFFEE € 11,50

Sticky toffee, dadelcake, gepocheerde peer, siroop van peer en karamel roomijs

SWEET WINE: Chateau Les Arroucats, Semillon, Sauv.Bl. Muscadelle € 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

WITTE CHOCO € 11,50

Mousse van witte chocolade en pastinaak, ginger bread ijs, pastinaak chips

SWEET WINE: Weingut Stauffer, Silvaner Lieblich, Duitsland € 8,95

GEMARINEERDE GANZENLEVER € 17,50

Getoast suikerbrood met gemarineerde ganzenlever, geschaafde Guanaja chocolade, PX sherry en dronken druiven

SWEET WINE: Sinols Garnatxa De L' Emporda, Grenache Gris, Spanje € 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 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
Ciocolo 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
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