

APPETIZERS

APPELTAART € 5,50

Warme appeltaart met vanilleroomijs en verse slagroom

IERSE TAFEL 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

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, pompoenpitten, crème fraîche 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

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

PADDENSTOELN € 17,50

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, groene asperge 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 ingelegd in kruiden met langoustine mousse, dille mayonaise, kruidensalade en getoast brioche brood

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, pompoenpitten, crème fraiche en bosui

BISQUE DELUXE € 24,50

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

RUNDERBOUILLON € 14,50

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

HOOFD

CHAMPIGNONS € 24,50

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

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

Gebraden kwartelfilet, gestoofd boutje, gebakken ganzenlever, parelgort, cantharellen crème en truffelsaus

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

Terrine van gekonfijte eendenbout, ganzenlever, sorbet van gele bietjes, balsamico en wafel van rode biet € 19,50

1E TUSSENGerecht

Tarbotfilet met fricassee van rivierkreeftjes, open ravioli en dragon olie € 22,50 (hoofd € 34,50)

2E TUSSENGerecht

Vitello van kalfsmuis, krokante zwezerik, paddenstoelen, pompoen, truffelschuim, chips paddenstoel € 22,50 (hoofd € 34,50)

HOOFDGERECHT

Filet van Iberico varken, Iberico stoof, stampotje van spitskool, witlof, knolselderij crème en saliejus € 34,50

NAGERECHT

Nougatinemousse, meringue, gepofte vijgen, honing, suiker pindaroomijs € 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

NOUGATINE € 11,50

Nougatine mousse, meringue, gepofte vijgen, honing en suikerpinda roomijs

SWEET WINE: Château Terrefort, Semillon, Bordeaux, Frankrijk € 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

BABA € 11,50

Baba au Remunj, pistache roomijs, boeren meisjes, vanillesaus en mascarpone

SWEET WINE: Auriu 1986, Traminer (Gewurztraminer), Moldavië € 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

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 **CHAOURCE** Frankrijk / Bourgogne

Witschimmel kaas (lopend zuivel) van gepasteuriseerde koemelk.

Geweldig lekker op het kaasplateau en met een glas Champagne. Allergenen:

Koemelk - Lactose

2 **CAMEMBERT AU LAIT CRU** Frankrijk / Normandië

Een echte vol van smaak, AOP Camembert (witschimmelkaas) van rauwmelkse koemelk.

Allergenen: Koemelk - Lactose

3 **BONDE MOTHAISE** Frankrijk / Poitou

Deze iets wat sterkere geitenkaas van gepasteuriseerde geitenmelk is een

delicatesse op uw kaasplateau. Allergenen: Melk - Lactose

4 **BIRRATA FIORI** Italië / Cuneo

Mooie koemelk kaas van gepasteuriseerde melk, met een goede biersmaak, gemaakt met

lokaal bier. Allergenen: Koemelk / Gluten

5 **SCHLOSSBERGER ALT** Zwitserland / Emme-Tal / Bern

Deze harde kaas van rauwmelkse koemelk wordt gemaakt van de melk van

Siementaler koeien. De kaas wordt gemaakt door Kaasmeester Glauser uit

Emmental. De naam is afgeleid van de berg Ruienen, ook wel Schlossberg

genoemd. Minstens 18 maanden gerijpt. Eigen import van 't Keesheukske

Allergenen: Koemelk

6 **OCCELLI FRUTTA DI GRAPPA** Italië / Piemonte – Valsacotto

Gemaakt door 1 van de beste kaasmakers van Italië, Beppino Ocelli, wordt deze

harde kaas van Schapen- en Koemelk 12 maanden gerijpt met Fruit en Grappa

van Muskaat. Een ware delicatesse op uw kaasplank. Allergenen: Melk -

Lactose - Sulfaat.

7 **TORTO OROBICA** Italië / Bergamo

Traditionele gewassen korstkaas uit Bergamo, geproduceerd met:

gepasteuriseerde Italiaanse koemelk. De zuivel is elastisch, strowit van kleur

met de aanwezigheid van zeldzame gaten, de schil is glad roodachtig en de

smaak is delicaat met een nasmaak van boter. Allergenen: Koemelk / Lactose

8 **BLU LUMONCELLO** / Italië / Piemonte

Hele mooie blauwader van gepasteuriseerde koemelk, geaffineerd met Grappa en

Citroen. Een engeltje op de tong.

9 **BOER PIET OVERJARIG** / Nederland / Nieuwerbrug

Overjarige boerenkaas van Piet. heeft door zijn lange rijping en het gebruik van

volle rauwe melk een sublieme smaak.

10 **SHROPSHIRE BLU** Verenigd Koninkrijk / Derbyshire

Deze blauwader kaas van gepasteuriseerde koemelk dankt zijn kleur aan de

natuurlijke kleurstof annato uit de Orleaanboom. De kaas smelt op de tong, in

eerste instantie vrij mild maar daarna komt het pikante door. Allergenen: Koemelk

- Lactose

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
The Glenlivet 12	€ 10,50
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