



# SEASONAL FLAVOURS, CRAFTED WITH CARE, SHARED WITH JOY.

## **Champagne Deutz**

Since 1838, Champagne Deutz has embodied finesse and balance. From the village of Aÿ, this distinguished house creates elegant cuvées that blend tradition with innovation – perfect for celebrating special moments at Landgoed Altenbroek.



## **Delamain Cognac**

Eines der ältesten Cognachäuser Frankreichs, das ausschließlich aus der Region Grande Champagne bezieht. Mindestens 20 Jahre gereift, bietet er eine seltene Raffinesse – ideal als Digestif oder in Kombination mit Käse.



## **Boerderij Kuusj**

Nur einen Steinwurf von Altenbroek entfernt liefert Boerderij Kuusj Bio-Rind- und Schweinefleisch aus eigener Zucht. Die Tiere wachsen in Ruhe auf, mit Augenmerk auf Wohlbefinden und Geschmack – das Ergebnis sind reine, frische Produkte.



## **Crèmerie Saint-Siméon – Käse**

Mit über 25 Jahren Erfahrung wählt die Crèmerie Saint-Siméon in Oupeye die besten Käsesorten aus Belgien und dem Ausland aus. Freddy, der Sohn eines Bauern, verbindet Handwerkskunst mit Leidenschaft für Geschmack und Terroir – ein authentischer Partner, der Handwerk und Raffinesse vereint.



## **Commanderie 7 – Forelle**

Aus dem malerischen Sint-Pieters-Voeren stammt unsere Forelle, nachhaltig gezüchtet in Quellwasser bei der ältesten Fischzucht Belgiens. Ihr reiner Geschmack spiegelt die Harmonie von Tradition und Natur wider.



## **De Bokkesprong – Ziege Käse**

In Heers produziert De Bokkesprong handwerklich hergestellte, biologische Ziegenkäse aus der Milch der eigenen Herde. Cremig, rein und mit einem minimalen ökologischen Fußabdruck.



## **Wijndomein Crutzberg**

Ein junges Weingut in der Voer-Region, in dem Terroir und Handwerkskunst im Mittelpunkt stehen. Elegante Weine, die den einzigartigen Boden und das Mikroklima widerspiegeln – eine feine Ergänzung zu unserem kulinarischen Erlebnis.



## **Wijndomein Pietershof**

An den sonnigen Hängen von Teuven entstehen frische, mineralische Cuvées, die das kalkreiche Terroir widerspiegeln. Perfekt im Einklang mit unserer saisonalen Küche.



## **Domein Holset – Perlend**

In Lemiers produziert Domein Holset hochwertige Schaumweine nach der traditionellen méthode champenoise. Frische Säure, feine Perlage und eine klare Terroir-Expression machen ihre Cuvées festlich und unverwechselbar.

## UNSERE PARTNER

Auf Landgoed Altenbroek glauben wir, dass wahre Qualität aus Zusammenarbeit entsteht – aus dem gemeinsamen Handeln mit Menschen, die unsere Vision teilen.

Wir arbeiten mit sorgfältig ausgewählten Produzenten zusammen, die unsere Werte verkörpern: Respekt vor der Natur, Hingabe an das Handwerk und die Liebe zu reinen, ehrlichen Aromen.

Von Winzern und Landwirten bis hin zu Käsern und handwerklichen Betrieben mit langjähriger Tradition – jeder trägt zu dem kulinarischen Erlebnis bei, das wir unseren Gästen bieten.

Ihre Leidenschaft und ihr Engagement ermöglichen es uns, Gerichte zu servieren, die eng mit der Jahreszeit, der Region und einem echten Gefühl von Authentizität verbunden sind.

Wir sind stolz darauf, einige dieser vertrauensvollen Partner vorzustellen, deren Arbeit und Philosophie den Geist von Altenbroek widerspiegeln.

Auf Landgoed Altenbroek glauben wir, dass gutes Essen an der Quelle beginnt.  
Unsere Speisekarte ist von der Umgebung inspiriert –

von den Wiesen, dem Wasser und dem Küchengarten.

Hier finden wir reine Zutaten, die mit Respekt und handwerklichem Können in geschmackvolle Gerichte verwandelt werden.

Unsere Küche feiert die Jahreszeiten.

Was heute wächst und gedeiht, bestimmt, was auf den Tisch kommt.  
Regionale Produkte erhalten eine kreative Note und werden mit Sorgfalt zubereitet – stets mit Blick auf Qualität und Einfachheit.

Farmhouse Fabulous steht für gemeinsames Genießen: gute Gesellschaft, ehrliche Aromen und eine entspannte, einladende Atmosphäre.

Lassen Sie sich von unseren Gerichten überraschen, wählen Sie nach Ihrem Geschmack, und lassen Sie sich von unserem Team durch dieses kulinarische Erlebnis begleiten.

Genießen Sie einen Tisch voller Inspiration – direkt aus dem Herzen von Altenbroek.

## AUSTERN

### Hooge Kraaier Oosterschelde Classic

Frische Auster, serviert mit Zitrone.  
und Schalotte in Rotweinessig  
3 Stück 15 | 6 Stück 29

### Hooge Kraaier Oosterschelde Chef

Frische Auster, serviert mit Ponzu und  
Limettenblättercreme.  
3 Stück 18 | 6 Stück 35

## WEIDE

### Pork Cheek

Langsam geschmorte  
Schweinebäckchen, Waldpilze, Gulpener  
Oud Bruin und Altenbroek-Apfelsirup.  
VS 23,5 | HG 32

### Heritage Duck Liver

Kräftige Aromen von Foie, Sellerie und  
Portobello, verfeinert mit Madeira und  
knuspriger roter Zwiebel.  
VS 27

### Beef's Best

In der Pfanne gebratenes Black-Angus-  
Rinderfilet, Rosmarinjus, Pommes Anna,  
Stockschwämmchen und Artischocke.  
HG 49

### Hare for 2

Gebratener Hasenrücken,  
Wintergemüse, Waldpilze und ein  
Hauch dunkler Schokolade.  
HG 49 pro Person

### Venison

Gebratenes Hirschfilet, Feige, Chicorée,  
Waldpilze, Pastinake und Wildjus.  
HG 55

## WASSER

### Seared Tuna

Saku-Thunfisch-Tataki mit Perlcouscous,  
Estragon, Ponzu und roter Bete.  
VS 27,5

### Wild Cod

Von Hand geschnittenes Ceviche mit Yuzu,  
Zitrusgel und mariniertem Kohlrabi.  
VS 27,5

### Catch of the day

In der Pfanne gebratener Nordseefisch,  
Haselnussrisotto, Crosnes, Selleriepüree  
und Beurre Blanc mit Kombu und Dashi.  
HG 38

### King Crab

Im Ofen gebraten, mit frischen Kräutern  
und Bauernbutter.  
VS 58 | HG 88

### Wild Turbot

In der Pfanne gebratener Wild-Steinbutt,  
zerdrückte Kartoffeln, Champagnersauce,  
junger Spinat, Auster und konfierte Tomate.  
HG 65

## GARTEN

### Forest Mushrooms

Risotto, Morcheln, Stockschwämmchen,  
Pastinakenchips und Herbststrüffel.  
VS 24 | HG 35

### Altenbroek Castle Garden

Ein aromatisches vegetarisches Gericht mit  
den besten saisonalen Gemüsesorten, frischen  
Kräutern und serviert mit Pommes Anna.  
HG 30

## DESSERTS & KÄSE

### Pear

Infusierte Conférence-Birne, gesalzener  
Karamell und Passionsfrucht.  
14

### Lady Blanche

Bourbon-Vanilleeis, dunkle Callebaut-  
Schokolade und Chantilly-Sahne.  
14

### Blue Velvet

Heidelbeere, Bourbon-Vanillegel  
und erfrischendes Joghurt-Eis.  
16

### The Cheeseboard of the Manor

Käse von der Crèmerie Saint-Siméon,  
Altenbroek-Walnüsse und Honig, rote  
Trauben, hausgemachtes Walnussbrot.  
20



## THE MANOR'S TABLE

Wir arbeiten mit regionalen Produkten und handwerklichen Zutaten  
von vertrauenswürdigen Bauernhöfen. Unsere Küche ist ehrlich, pur  
und stets im Wandel – was auf dem Teller erscheint, spiegelt den  
Rhythmus der Natur und unserer Region wider.  
Menü pro Tisch, bitte



### Wild Cod

Von Hand geschnittenes Ceviche mit Yuzu,  
Zitrusgel und mariniertem Kohlrabi.



### Norway Haddock\*

Pan-seared redfish, hazelnut risotto, crosnes,  
celeriac, and beurre blanc with kombu and dashi.



### Veal Shank\*\*

Gefüllte Pasta mit geschmorter Kalbshaxe, Morcheln,  
Herbststrüffel, Brühe und Petersilienwurzel.



### Venison

Gebratenes Hirschfilet, Feige, Chicorée,  
Waldpilze, Pastinake und Wildjus.



### Pear

Infusierte Conférence-Birne, gesalzener  
Karamell und Passionsfrucht.



### The Cheeseboard of the Manor\*\*\*

Käse von der Crèmerie Saint-Siméon, Altenbroek-Walnüsse und  
Honig, rote Trauben, hausgemachtes Walnussbrot.

### Courses

3 courses – 69  
4 courses\* – 84  
5 courses\*\* – 99  
6 courses\*\*\* – 114

### Wine pairing

3 courses – 33  
4 courses\* – 44  
5 courses\*\* – 55  
6 courses\*\*\* – 66

