



SEASONAL  
FLAVOURS,  
CRAFTED  
WITH CARE,  
SHARED  
WITH JOY.

#### **Champagne Deutz**

Seit 1838 steht Champagne Deutz für Finesse und Balance. Dieses Haus aus Aÿ liefert sprudelnde Cuvées, die Tradition und Innovation verbinden – perfekt für besondere Momente auf dem Gut Altenbroek.



#### **Delamain Cognac**

Eines der ältesten Cognac-Häuser Frankreichs, ausschließlich aus der Region Grande Champagne stammend. Mindestens 20 Jahre gereift für eine seltene Raffinesse, ideal als Digestif oder zu Käse.



#### **Bauernhof Kuusj**

Nur einen Steinwurf von Altenbroek entfernt liefert der Bauernhof Kuusj biologisches Rind- und Schweinefleisch aus eigener Zucht. Die Tiere wachsen in aller Ruhe auf, mit Fokus auf Wohlbefinden und Geschmack, was zu reinen und täglich frischen Produkten führt.



#### **Commanderie 7 – Forelle**

aus dem malerischen Sint-Pieters-Voeren stammt unsere Forelle, nachhaltig in Quellwasser gezüchtet bei der ältesten Fischzucht Belgiens. Der reine Geschmack spiegelt Tradition und Natur in Harmonie wider.



#### **De Bokkesprong – Ziegenkäse**

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



#### **Weingut Crutzberg**

Ein junges Weingut in der Voerstreek, das Terroir und Handwerkskunst in den Mittelpunkt stellt. Elegante Weine, die den einzigartigen Boden und das Mikroklima zur Geltung bringen – eine raffinierte Ergänzung zu unserem Erlebnis.



#### **Weingut Pietershof**

An den sonnigen Hängen von Teuven werden frische, mineralische Cuvées hergestellt, die das kalkreiche Terroir widerspiegeln. Perfekt in Harmonie mit unserer saisonalen Küche.



#### **Weingut Holset – Perlend**

Bei Lemiers kreiert das Weingut Holset Schaumweine von hoher Qualität nach der traditionellen Méthode Champenoise. Frische Säuren, feine Perlage und Terroir-Expression machen ihre Cuvées festlich und unverwechselbar.

## AUSTER

### *Zeeuwse Creuses*

Frische Auster, serviert mit Zitrone und Schalotte in Rotweinessig  
4,50 pro Stück

### *Zeeuwse Creuses*

Frische Auster, serviert mit Ponzu  
4,50 pro Stück

## WIESE

### **The Farmer's Cut**

Kuusj Heuschinken, Little Gems, knuspriger Chicorée, Sesam-Dressing, Schnittlauchcreme  
V 25

### **Heritage Duck Liver**

Reiche Aromen von Foie, Sellerieknolle und Portobello, verfeinert mit Madeira und knusprigem roten Zwiebelcrunch.  
V 26

### **Beef's Best**

Gebratene Ochsenfleisch vom Black Angus, Rosmarin-Jus, Pommes Anna, Buchenpilz, Artischocke  
H 45

### **The Manor's Fowl**

Bei niedriger Temperatur gegarte Schwarzfußhuhn; Sûprême und Keule, Pommes Anna, gerösteter Hokkaido-Kürbis, Buchenpilz  
H 32

Unser Menü lässt sich von der Wiese, dem Wasser und dem Gemüsegarten inspirieren. Jedes Gericht ist als Vorspeise oder Hauptgericht erhältlich. Lassen Sie sich von unserem Team begleiten und genießen Sie saisonale Aromen, sorgfältig und kreativ zubereitet.

## GEMÜSEGARTEN

### **Goat & Garden**

Cremiger Ziegenkäse von De Bokkesprong mit al dente Fregola, gegrillter Wassermelone und frisch-säuerlichem Gemüse  
V 18 | H 26

### **Altenbroek Castle Garden**

Ein geschmackvolles vegetarisches Gericht mit bestem saisonalem Gemüse, frischen Kräutern, serviert mit Pommes Anna  
H 30

### **Forest Mushrooms**

Waldpilze, Risotto, knusprige Pastinake, marinierter Kohlrabi  
V 18 | H 30

## WASSER

### **Wild Cod**

Handgeschnittener Kabeljau-Ceviche, Yuzu und Limettenblatt, marinierter Kohlrabi und frisches Citrusgel  
V 29,5

### **Catch of the Day**

Tagesfrischer Nordsee-Fisch, Risotto, Vin Jaune, Lardo di Colonnata, junge Blattspinatblätter & Bimi  
H 38

### **Seared Swordfish**

Tataki vom Schwertfisch, Crèmeux aus sanfter Wasabi, Limettenblatt & Mohnsamen  
V 23,5

### **Brill & Lardo**

Gebratene Rotbarbenfilets in Bauernbutter, Bimi, Lardo di Colonnata, Vin Jaune & junge Blattspinatblätter  
H 44

## SÜSS

### **Blue Velvet**

Blaubeere, Bourbon-Vanillegel, frisches Joghurt-Eis  
16

### **Dulcey Dream**

Finanzier-Törtchen, Crème Suisse, Banane & Dulcey-Eis  
14

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

Altenbroek-Walnüsse und Apfelsirup, rote Trauben, hausgemachtes Nussbrot  
20



## THE MANOR'S TABLE

Wählen Sie für jeden Gang ein sorgfältig zusammengestelltes Gericht aus unserem Saisonmenü. Wir arbeiten mit lokalen Produkten und handwerklich hergestellten Zutaten von vertrauenswürdigen Bauern. Unsere Küche ist ehrlich, pur und stets in Bewegung – was auf den Teller kommt, spiegelt den Rhythmus der Natur und der Region wider.

64,5



### **Seared Swordfish**

Al dente Fregola, schwarze Oliven, Basilikum, Strauchtomaten

oder

### **The Farmer's Cut**

Kuusj Heuschinken, Little Gems, knuspriger Chicorée, Sesam-Dressing, Schnittlauchcreme



### **Catch of the Day**

Tagesfrischer Nordsee-Fisch, Risotto, Vin Jaune, Lardo di Colonnata, junge Blattspinatblätter & Bimi

oder

### **The Manor's Fowl**

Bei niedriger Temperatur gegarte Schwarzfußhuhn; Sûprême und Keule, Pommes Anna, gerösteter Hokkaido-Kürbis, Buchenpilz



### **Blue Velvet**

Blaubeere, Bourbon-Vanillegel, frisches Joghurt-Eis

oder

### **Dulcey Dream**

Finanzier-Törtchen, Crème Suisse, Banane & Dulcey-Eis

oder

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

Altenbroek-Walnüsse und Apfelsirup, blaue Trauben, hausgemachtes Nussbrot  
\* Suppl, 7,5

## UNSERE PARTNER

Auf Gut Altenbroek sind wir überzeugt, dass echte Qualität durch Zusammenarbeit mit Gleichgesinnten entsteht. Deshalb arbeiten wir mit sorgfältig ausgewählten Partnern zusammen, die unsere Werte teilen: Respekt vor der Natur, Wertschätzung von Handwerkskunst und Liebe zu reinem Geschmack.

Ob Winzer, Landwirte, Käseproduzenten oder handwerkliche Betriebe mit jahrhundertealten Traditionen – jeder von ihnen trägt zu dem kulinarischen Erlebnis bei, das wir unseren Gästen bieten möchten. Dank ihrer Leidenschaft und Hingabe können wir Gerichte servieren, die fest im Saisonkalender, der Region und einem Gefühl von Authentizität verwurzelt sind. Hier stellen wir Ihnen mit Stolz einige unserer Partner vor.

Auf Gut Altenbroek sind wir überzeugt, dass gutes Essen bei der Herkunft beginnt. Unser Menü wird von der Umgebung inspiriert: der Wiese, dem Wasser und dem Gemüsegarten.

Hier finden wir die reinen Zutaten, die mit Respekt und Handwerkskunst zu geschmackvollen Gerichten verarbeitet werden. Unsere Küche feiert die Jahreszeiten.

Was heute wächst und blüht, bestimmt, was auf den Teller kommt. Lokale Produkte erhalten eine kreative Note und werden mit Sorgfalt zubereitet, stets mit Blick auf Qualität und Schlichtheit.

Farmhouse Fabulous steht für gemeinsames Genießen, von guter Gesellschaft, ehrlichen Aromen und einer entspannten, gastfreundlichen Atmosphäre. Lassen Sie sich von den 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.