



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

us 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.



Crèmerie Saint-Siméon – Käse

Mit über 25 Jahren Erfahrung wählt die Crèmerie Saint-Siméon in Oupeye die besten Käse aus dem In- und Ausland aus. Freddy, Sohn eines Landwirts, verbindet handwerkliches Können mit einer Leidenschaft für Geschmack und Terroir. Ein handwerklicher Partner, der Authentizität und Raffinesse vereint.



De Bokkesprong – Ziegenkäse

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

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.

WASSER

Seared Scallop

Jakobsmuscheln aus Dieppe,
Guanciale, gegrillte Artischocke,
Butternusskürbis, XO-Velouté
V 29 | H 42

Wild Turbot

Gebratener Steinbutt,
Limettenrisotto, Basilikum, Beurre
blanc und Bimi
V 32 | H 64

Wild Cod

Skrei, Liebstöckel, Queller, Verjus,
Spitzkohl
V 27 | H 39

WEIDE

Grass-fed Holstein

Steak Tatar, Schnittlauch, Dashi und
Comté-Schaum
V 24.5 | H 38

Heritage Duck Liver

Langsam gegarte Kalbsbacke,
Buchenpilz, schwarzer Knoblauch,
Cognac-Reduktion
V 23.5 | H 36

Grain-fed Black Angus

Gebratene Bavette, Artischocke,
Schwarzwurzel, Pommes Anna,
Rotweinjus
H 39

Veal Cheek

Langzaam gegaarde kalfswang,
beukenzwam, zwarte look,
cognac-reductie
VG 23.5 | HG 36

Duck Hen

Geröstete Ente, glasierte Karotte,
Bergamotte- & Blutorangensauce, Mini-
Gemüse
H 34

GEMÜSEGARTEN

Forest Mushrooms

Risotto, Morcheln, Buchenpilz,
Pastinakenchips und Wintertrüffel
V 24 | H 35

Altenbroek Castle Garden

Ein geschmackvolles vegetarisches Gericht
mit den besten Saison-Gemüsen, frischen
Kräutern, serviert mit Pommes Anna
H 30

SÜSS & KÄSE

Pear

Infundierte Conference-Birne, gesalzene
Karamell, Passionsfrucht
14

Lady Blanche

Bourbon-Vanilleeis, dunkle Callebaut-
Schokolade, Chantilly
14

Chocolate

Milchschokolade, Rote Bete, Haselnuss
14

The Cheeseboard of the Manor

Käse von der Crèmerie Saint-Siméon,
Altenbroek-Walnüsse und Honig, rote
Trauben, hausgemachtes Nussbrot
15



THE MANOR'S TABLE

Wir arbeiten mit lokalen Produkten und handwerklichen
Zutaten von vertrauten Bauern. Unsere Küche ist ehrlich, pur
und stets in Bewegung – was auf den Teller kommt, spiegelt
den Rhythmus der Natur und der Region wider.
Bitte pro Gesellschaft ein Menü bestellen.



Holstein

Steak Tatar, Schnittlauch, Dashi und
Comté-Schaum



Wild Turbot *

Gebratener Steinbutt, Limettenrisotto,
Basilikum, Beurre blanc und Bimi



Heritage Duck Liver **

Gebratene Entenleber, Feige, Tarte Tatin aus roten
Zwiebeln, Banyuls



Grain-fed Black Angus

Gebratene Bavette, Artischocke,
Schwarzwurzel, Pommes Anna, Rotweinjus



Chocolate

Milchschokolade, Rote Bete, Haselnuss



The Cheeseboard of the Manor***

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

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



WASSER

Seared Scallop

Jakobsmuscheln aus Dieppe,
Guanciale, gegrillte Artischocke,
Butternusskürbis, XO-Velouté
V 29 | H 42

Wild Turbot

Gebratener Steinbutt,
Limettenrisotto, Basilikum, Beurre
blanc und Bimi
V 32 | H 64

Wild Cod

Skrei, Liebstöckel, Queller, Verjus,
Spitzkohl
V 27 | H 39

WEIDE

Grass-fed Holstein

Steak Tatar, Schnittlauch, Dashi und
Comté-Schaum
V 24.5 | H 38

Heritage Duck Liver

Langsam gegarte Kalbsbacke,
Buchenpilz, schwarzer Knoblauch,
Cognac-Reduktion
V 23.5 | H 36

Grain-fed Black Angus

Gebratene Bavette, Artischocke,
Schwarzwurzel, Pommes Anna,
Rotweinjus
H 39

Veal Cheek

Langzaam gegaarde kalbswang,
beukenzwam, zwarte look,
cognac-reductie
VG 23.5 | HG 36

Duck Hen

Geröstete Ente, glasierte Karotte,
Bergamotte- & Blutorangensauce, Mini-
Gemüse
H 34

GEMÜSEGARTEN

Forest Mushrooms

Risotto, Morcheln, Buchenpilz,
Pastinakenchips und Wintertrüffel
V 24 | H 35

Altenbroek Castle Garden

Ein geschmackvolles vegetarisches Gericht
mit den besten Saison-Gemüsen, frischen
Kräutern, serviert mit Pommes Anna
H 30

SÜSS & KÄSE

Pear

Infundierte Conference-Birne, gesalzene
Karamell, Passionsfrucht
14

Lady Blanche

Bourbon-Vanilleeis, dunkle Callebaut-
Schokolade, Chantilly
14

Chocolate

Milschokolade, Rote Bete, Haselnuss
14

The Cheeseboard of the Manor

Käse von der Crèmerie Saint-Siméon,
Altenbroek-Walnüsse und Honig, rote
Trauben, hausgemachtes Nussbrot
15



THE MANOR'S TABLE

Wir arbeiten mit lokalen Produkten und handwerklichen
Zutaten von vertrauten Bauern. Unsere Küche ist ehrlich, pur
und stets in Bewegung – was auf den Teller kommt, spiegelt
den Rhythmus der Natur und der Region wider.
Bitte pro Gesellschaft ein Menü bestellen.



Wild Cod

Skrei-Kabeljau, Liebstöckel, Queller,
Verjus, Spitzkohl



Seared Scallop *

Jakobsmuscheln aus Dieppe, Guanciale, gegrillte
Artischocke, Butternusskürbis, XO-Velouté



Veal Cheek **

Langsam gegarte Kalbsbacke, Buchenpilz, schwarzer
Knoblauch, Cognac-Reduktion



Duck Hen

Geröstete Ente, glasierte Karotte, Bergamotte-
& Blutorangensauce, Mini-Gemüse



Chocolate

Milschokolade, Rote Bete, Haselnuss



The Cheeseboard of the Manor***

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

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

