



SEASONAL
FLAVOURS,
CRAFTED
WITH CARE,
SHARED WITH
JOY.

Champagne Deutz

Sinds 1838 staat Champagne Deutz symbool voor finesse en balans. Dit huis uit Aÿ levert sprankelende cuvées die traditie en innovatie verenigen – perfect voor bijzondere momenten op Landgoed Altenbroek.



Delamain Cognac

Een van de oudste cognachuizen van Frankrijk, uitsluitend afkomstig uit de Grande Champagne-regio. Minimaal 20 jaar gerijpt, voor een zeldzame verfijning – ideaal als digestief of bij kaas.



Boerderij Kuusj

Op een steenworp van Altenbroek levert Boerderij Kuusj biologisch rund- en varkensvlees van eigen kweek. De dieren groeien in alle rust op, met aandacht voor welzijn en smaak, wat resulteert in pure en dagverse producten.



Commanderie 7 – Forel

Uit het schilderachtige Sint-Pieters-Voeren komt onze forel, duurzaam gekweekt in bronwater bij de oudste viskwekerij van België. De pure smaak weerspiegelt traditie en natuur in harmonie.



Crèmerie Saint-Siméon – Kazen

Met meer dan 25 jaar ervaring selecteert Crèmerie Saint-Siméon in Oupeye de mooiste kazen uit binnen- en buitenland. Freddy, zoon van een boer, combineert vakmanschap met passie voor smaak en terroir. Een ambachtelijke partner die authenticiteit en verfijning verenigt.



De Bokkesprong – Geitenkaas

In Heers produceert De Bokkesprong artisanale, biologische geitenkazen met melk van eigen kudde. Romig, puur en met een minimale ecologische voetafdruk.



Wijndomein Crutzberg

Een jong wijnhuis in de Voerstreek dat terroir en vakmanschap centraal stelt. Elegante wijnen die de unieke bodem en het microklimaat laten spreken – een verfijnde aanvulling op onze beleving.



Wijndomein Pietershof

Op de zonnige hellingen van Teuven worden frisse, minerale cuvées gemaakt die het kalkrijke terroir weerspiegelen. Perfect in harmonie met onze seizoensgebonden keuken.



Domein Holset – Parelend

Bij Lemiers creëert Domein Holset mousserende kwaliteitswijnen volgens de traditionele méthode champenoise. Frisse zuren, fijne bubbels en terroirexpressie maken hun cuvées feestelijk en onderscheidend.

ONZE PARTNERS

Bij Landgoed Altenbroek geloven we dat echte kwaliteit ontstaat door samenwerking met gelijkgestemden. Daarom werken wij samen met zorgvuldig gekozen partners die onze waarden delen: respect voor natuur, aandacht voor vakmanschap en liefde voor pure smaak.

Of het nu gaat om wijnmakers, boeren, kaasproducenten of ambachtelijke huizen met eeuwenoude tradities – ieder van hen draagt bij aan de culinaire beleving die wij onze gasten willen bieden. Dankzij hun passie en toewijding kunnen wij gerechten serveren die verankerd zijn in het seizoen, de streek en een gevoel van authenticiteit. Hiernaast stellen wij met trots enkele van onze partners aan u voor:

Bij Landgoed Altenbroek geloven we dat goed eten begint bij de oorsprong.

Ons menu is geïnspireerd door de omgeving: de weide, het water en de moestuin.

Hier vinden we de pure ingrediënten die met respect en vakmanschap worden omgevormd tot gerechten vol smaak.

Onze keuken viert de seizoenen.

Wat vandaag groeit en bloeit, bepaalt wat er op tafel komt. Lokale producten krijgen een creatieve twist en worden met zorg bereid, altijd met oog voor kwaliteit en eenvoud.

Farmhouse Fabulous staat voor samen genieten: van goed gezelschap, eerlijke smaken en een ontspannen, gastvrije sfeer.

Laat je verrassen door de gerechten, kies naar eigen smaak en laat ons team je begeleiden in deze culinaire beleving.

Geniet van een tafel vol inspiratie, recht uit het hart van Altenbroek.

WATER

Seared Scallop

Coquilles uit Dieppe, guanciaie, gegrilde artisjok, flespompoen, X0-velouté
VG 29 | HG 42

Wild Turbot

Gebakken tarbot, limoenrisotto, basilicum, beurre blanc en bimi.
VG 32 | HG 64

Wild Cod

Skrei, lavas, zeekraal, verjus, spitskool.
VG 27 | HG 39

WEIDE

Grass-fed Holstein

Steak tartaar, bieslook, dashi en Comté-schuim
VG 24.5 | HG 38

Heritage Duck Liver

Gebakken eendenlever, vijg, tarte tatin van rode ui, Banyuls.
VG 27

Grain-fed Black Angus

Gebraden bavette, artisjok, aardpeer, pommes Anna, rode wijnjus.
HG 39

Veal Cheek

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

Duck Hen

Geroosterde canette, geglaceerde wortel, bergamot & wijnappelsienjus, minigroenten
HG 34

MOESTUIN

Forest Mushrooms

Risotto, morilles, beukenzwam, pastinaakchips en wintertruffel.
VG 24 | HG 35

Altenbroek Castle Garden

Een smaakvol vegetarisch gerecht met de beste seizoensgroenten, verse kruiden en geserveerd met pommes Anna.
HG 30

ZOET & KAAS

Pear

Geïnfuseerde conference, gezouten karamel, passievrucht.
14

Lady Blanche

Bourbon vanille-ijs, donkere Callebaut chocolade, Chantilly.
14

Chocolate

Melkchocolade, rode biet, hazelnoot
14

The Cheeseboard of the Manor

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon, Altenbroek walnoten en honing, rode druiven, huisgemaakt notenbrood.
15



THE MANOR'S TABLE

We werken met lokale producten en ambachtelijke ingrediënten van vertrouwde boeren. Onze keuken is eerlijk, puur en steeds in beweging – wat op het bord komt, weerspiegelt het ritme van de natuur en de streek. Graag menu per gezelschap aub.



Holstein

Steak tartaar, bieslook, dashi en Comté-schuim.



Wild Turbot *

Gebakken tarbot, limoenrisotto, basilicum, beurre blanc en bimi.



Heritage Duck Liver **

Gebakken eendenlever, vijg, tarte tatin van rode ui, Banyuls.



Grain-fed Black Angus

Gebraden bavette, artisjok, aardpeer, pommes Anna, rode wijnjus.



Chocolate

Melkchocolade, rode biet, hazelnoot.



The Cheeseboard of the Manor***

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon, Altenbroek walnoten en honing, rode druiven, huisgemaakt notenbrood.

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



WATER

Seared Scallop

Coquilles uit Dieppe, guanciaie, gegrilde artisjok, flespompoen, X0-velouté
VG 29 | HG 42

Wild Turbot

Gebakken tarbot, limoenrisotto, basilicum, beurre blanc en bimi.
HG 32

Wild Cod

Skrei, lavas, zeekraal, verjus, spitskool.
VG 27 | HG 39

WEIDE

Grass-fed Holstein

Steak tartaar, bieslook, dashi en Comté-schuim
VG 24.5 | HG 38

Heritage Duck Liver

Gebakken eendenlever, vijg, tarte tatin van rode ui, Banyuls.
VG 27

Grain-fed Black Angus

Gebraden bavette, artisjok, aardpeer, pommes Anna, rode wijnjus.
HG 39

Veal Cheek

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

Duck Hen

Geroosterde canette, geglaceerde wortel, bergamot & wijnappelsienjus, minigroenten
HG 34

MOESTUIN

Forest Mushrooms

Risotto, morilles, beukenzwam, pastinaakchips en wintertruffel.
VG 24 | HG 35

Altenbroek Castle Garden

Een smaakvol vegetarisch gerecht met de beste seizoensgroenten, verse kruiden en geserveerd met pommes Anna.
HG 30

ZOET & KAAS

Pear

Geïnfuseerde conference, gezouten karamel, passievrucht.
14

Lady Blanche

Bourbon vanille-ijs, donkere Callebaut chocolade, Chantilly.
14

Chocolate

Melkchocolade, rode biet, hazelnoot
14

The Cheeseboard of the Manor

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon, Altenbroek walnoten en honing, rode druiven, huisgemaakt notenbrood.
15



THE MANOR'S TABLE

We werken met lokale producten en ambachtelijke ingrediënten van vertrouwde boeren. Onze keuken is eerlijk, puur en steeds in beweging – wat op het bord komt, weerspiegelt het ritme van de natuur en de streek. Graag menu per gezelschap aub.



Wild Cod

Skrei, lavas, zeekraal, verjus, spitskool.



Seared Scallop *

Coquilles uit Dieppe, guanciaie, gegrilde artisjok, flespompoen, X0-velouté



Veal Cheek **

Langzaam gegaarde kalfswang, beukenzwam, zwarte look, cognac-reductie



Duck Hen

Geroosterde canette, geglaceerde wortel, bergamot & wijnappelsienjus, minigroenten



Chocolate

Melkchocolade, rode biet, hazelnoot.



The Cheeseboard of the Manor***

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon, Altenbroek walnoten en honing, rode druiven, huisgemaakt notenbrood.

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

