



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.



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 Crutberg

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.

OESTER

Zeeuwse Creuses

Verse oester geserveerd met citroen en
sjalot in rode wijnazijn.
4,5 per stuk

Zeeuwse Creuses

Verse oester geserveerd met ponzu.
5,5 per stuk

WEIDE

The Farmer's Cut

Kuusj Hooiham, little gems, krokant
witloof, sesamdressing, bieslookcrème
VG 25

Heritage Duck Liver

Rijke smaken van foie, knolselder en
portobello, verfijnd met madeira &
krokant van rode ui.
VG 26

Beef's Best

Gebakken ossenhaas van Black Angus,
rozemarijn-jus, pommes Anna,
beukenzwam, artisjok
HG 45

The Manor's Fowl

Op lage temperatuur gegaarde
Zwartpootkip; sùprème en bout,
pommes Anna, geroosterde
flespompoen, beukenzwam
HG 32

Ons menu vindt inspiratie in de Weide, het Water en de Moestuin.

Elk gerecht is verkrijgbaar als voor- of hoofdgerecht.

Laat je begeleiden door ons team en geniet van seizoensmaken,
met zorg en creativiteit bereid.

MOESTUIN

Goat & Garden

Romige Bokkesprong geitenkaas met
al dente fregola, gegrilde watermeloen
en fris-zoetzure groenten
VG 18 | HG 26

Altenbroek Castle Garden

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

Forest Mushrooms

Bospaddestoelen, risotto,
krokante pastinaak,
gemarineerde koolrabi
VG 18 | HG 30

WATER

Wild Cod

Handgesneden kabeljauw ceviche,
yuzu en limoenblad, gemarineerde
koolrabi en frisse citrusgel
VG 29,5

Catch of the Day

Dagverse Noordzeervis, risotto, vin jaune,
Lardo di Colonnata, jonge bladspinazie &
bimi
HG 38

Seared Swordfish

Tataki van zwaardvis, crémeux van
zachte wasabi, limoenblad & maanzaad
VG 23,5

Brill & Lardo

Gebakken grietfilet in hoeveboter,
bimi, Lardo di Colonnata,
vin jaune, & jonge bladspinazie
HG 44

ZOET

Blue Velvet

Blauwe bes, Bourbon vanillegel,
fris yoghurt-ijs
16

Dulcey Dream

Financiertaartje, crème Suisse,
banaan & dulcey-ijs
14

The Cheeseboard of the Manor

Altenbroek walnoten en appelsiroop,
rode druiven, huisgemaakt notenbrood
20



THE MANOR'S TABLE

Kies voor elke gang een met zorg samengesteld gerecht,
uit ons seizoensmenu. 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.

64,5



Seared Swordfish

Al dente fregola, zwarte olijven,
basilicum, trostomaat

of

The Farmer's Cut

Kuusj Hooiham, little gems, krokant witloof,
sesamdressing, bieslookcrème



Catch of the Day

Dagverse Noordzeervis, risotto, vin jaune,
Lardo di Colonnata, jonge bladspinazie & bimi

of

The Manor's Fowl

Op lage temperatuur gegaarde Zwartpootkip; sùprème en bout,
pommes Anna, geroosterde flespompoen, beukenzwam



Blue Velvet

Blauwe bes, Bourbon vanillegel,
fris yoghurt-ijs

of

Dulcey Dream

Financiertaartje, crème Suisse,
banaan & dulcey-ijs

of

The Cheeseboard of the Manor

Altenbroek walnoten en appelsiroop,
blauwe druiven, huisgemaakt notenbrood
* Suppl, 7,5

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.