

OESTER

Hooge Kraaier Oosterschelde Classic

Verse oester geserveerd met citroen
en sjalot in rode wijnzijn.
3 stuks 15 | 6 stuks 29

Hooge Kraaier Oosterschelde Chef

Verse oester geserveerd met ponzu
en limoenbladcrème
3 stuks 18 | 6 stuks 35

WEIDE

Pork Cheek

Langzaam gegaarde varkenswang met
bospaddenstoel, Gulpener Oud Bruin en
Altenbroek-appelsiroop.
VG 23,5 | HG 32

Heritage Duck Liver

Rijke smaken van foie, knolselder en
portobello, verfijnd met madeira &
krokant van rode ui.
VG 27

Beef's Best

Gebakken ossenhaas van Black Angus,
rozemarijn-jus, pommes Anna,
beukenzwam, artisjok
HG 49

Hare for 2

Rosé gebakken hazenrug, met
wintergroenten, bospaddenstoel en een
toets bittere chocolade.
HG 49 per persoon

Venison

Gebraden hertenfilet, vijg, witloof,
bospaddenstoel, pastinaak en wildjus
HG 55

WATER

Seared Tuna

Tataki van Sakutonijn met
parelcouscous, dragon, ponzu
en rode biet.
VG 27,5

Wild Cod

Handgesneden céviche met yuzu,
citrusgel en gemarineerde koolrabi.
VG 27,5

Catch of the day

Gebakken Noordzeevis, hazelnootrisotto,
crosnes, knolselder en beurre blanc van
kombu en dashi.
HG 38

King Crab

In de oven geroosterd; met verse
tuinkruiden en boerenboter.
VG 58 | HG 88

Wild Turbot

Gebakken wilde tarbot, geplette
aardappel, champagnesaus, jonge
spinazie, oester en gekonfijte tomaat.
HG 65

MOESTUIN

Forest Mushrooms

Risotto, morilles, beukenzwam,
pastinaakchips en herfsttruffel
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

Blue Velvet

Blauwe bes, Bourbon vanillegel,
fris yoghurt-ijs
16

The Cheeseboard of the Manor

Kaas van Crèmerie Saint-Simeon,
Altenbroek walnoten en appelsiroop,
rode druiven, huisgemaakt notenbrood
20



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

Handgesneden céviche met yuzu,
citrusgel en gemarineerde koolrabi.



Norway Haddock*

Gebakken roodbaars, hazelnootrisotto,
crosnes, knolselder en beurre blanc van
kombu en dashi.



Veal Shank**

Pasta gevuld met gebraseerde kalfschenkel, morilles,
geraspte herfsttruffel, bouillon & peterseliewortel



Venison

Gebraden hertenfilet, vijg, witloof,
bospaddenstoel, pastinaak en wildjus



Pear

Geïnfuseerde conference peer, gezouten
karamel, passievrucht



Courses

3 courses – 69
4 courses* – 89
5 courses** – 99

Wine pairing

3 courses – 33
4 courses* – 44
5 courses** – 55

