

LUNCH MENU

LUNCH

12:00-14:00

Broodje Ko

Kuusj rundercarpaccio, oude Mergelland Boerenkaas, notensla, pijnboompitten.

Broodje Bokkesprong

Geitenkaas uit Veulen, avocado, pesto, basilicum, sla.

Quiche van de dag

Steak tartaar

Limburgs hoeverund, tomaat, bieslook, oude Mergelland Boerenkaas, gestoast brood. Supplement Vlaamse frietjes.

Brioche gerookte forel

Forel uit St. Martens-Voeren, gestoaste brioche, sjalot, bieslook creme.

Brioche Kuusj hooiham

Gerookte ham uit Hilleslagen, gestoaste brioche, chutney van rode ui, pijnboompitten.

Soep van de dag

Een huisgemaakte soep bereid met seizoensgroenten en dagverse ingrediënten.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abdij-kaas, Kuusj Beenham, fris kruidenslaatje.

Caesar Salade

Een klassieker met krokante little gems, croutons, oude Mergelland Boerenkaas en huisgemaakte Caesar-dressing. Supplement Hoenderfiller. Supplement krokant Kuusj spek.

Limburgs Zuurvlees met Vlaamse frietjes

Gestoofd rundvlees met stroop en kruidkoek, een vleugje azijn voor de rijke zoetzure smaak.

BORREL

12:00-21:00

Baron Bites

6st - Huisgemaakte ossenstaart bitterbal, graanmosterd.

6st - Huisgemaakte Noordzeegarnaal bitterbal, bieslookdip

Kaasblokjes

Met graanmosterd en selderijzout.

Savours & Spreads

Getoaste focaccia met hummus, pico de gallo & muhammara.

Sharing Selection

2 personen - ossenstaart bitterbal, garnalen bitterbal, focaccia, olijven, copa di Kuusj.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abdij-kaas, Kuusj Beenham, fris kruidenslaatje.

ZOET

11:00-21:00

Limburgse vlaai

Traditionele taart, gemaakt met een luchtig gistdeeg en gevuld met seizoensfruit of rijst.

Coupe Altenbroek

Bourbon vanille-ijs, vers seizoensfruit.

Coupe Lady Blanche

Bourbon vanille-ijs, gesmolten donkere Callebaut chocolade.

Limburgse Wafel

Frisse, gekonfijte appel & peer, siroop van onze eigen Altenbroek appels.

Limburgse Wafel met vers seizoensfruit

Geitenkaas van Bokkesprong

Onze geitenkaas komt van Bokkesprong, een ambachtelijke geitenboerderij in het Limburgse Heers. Hier grazen de geiten op natuurlijke wijze, en wordt met veel passie en vakmanschap zachte, smaakvolle kaas gemaakt, puur, lokaal en vol karakter.

Kuusj - onze Varkens- en Rundvleesboer

Ons vlees komt van De Varkenshoederij in Hilleslagen, op slechts enkele kilometers van Altenbroek. Hier groeien varkens en runderen op in alle rust, met respect voor dier en natuur. Lokale kwaliteit van een kleinschalige boerderij waar duurzaamheid, smaak en welzijn voorop staan.

Forel van Commanderie 7

Onze forel wordt geleverd door Commanderie 7, de oudste viskwekerij van België, gevestigd in Sint-Pieters-Voeren. Hier wordt op ambachtelijke wijze forel gekweekt in helder water, gevoed door de Voer-bron.

FRISDRANKEN

Coca Cola / Zero	3,5
San Pellegrino Limonata/ Aranciata	4,5
Thomas Henry Tonic / Pink Grapefruit / Ginger Ale	4,5
Fuze Tea Lemon / Green	3,5
Appelsap / Appelsiensap	4,5

WARME DRANKEN

Koffie / Espresso	3,5
Dubbel Espresso	4,5
Cappuccino / Latte Macchiato	4,5
Thee	4,5
Verse munt of gember thee, met honing	4,5
Warme Chocomel	4,5

BIEREN

Van de tap

Chateau Neubourg 0,3/0,5	4,75 / 7
Altenbroek blond	5,5

Op fles

Duvel / Trippel Karmeliet	7
La Chouffe blond / Val Dieu Blond	6,5
St-Bernardus Witbier / Westmalle dubbel	6,5
Boon Oude Geuze	8
Gulpener 0.0%	5

WIJNEN

Wit

Beauvignac - Côtes de Thau	7,5
Domein Crutzberg - Voerstreek	9

Rosé

Grenache Colombette - Rousillon	7
---------------------------------	---

Rood

San Marzano - Puglia	7
----------------------	---

Mousserend

Cava Emendis - Catalunya	9,5
Domein Holset - Voerstreek	15,5

APERITIEF

LA Gin	13,5
Tanqueray 0.0	13
Aperol of Limoncello Spritz	14

LUNCH MENU

LUNCH

12:00-14:00

Sandwich Ko

Kuusj beef carpaccio, aged Mergelland farmhouse cheese, nut salad, pine nuts.

Sandwich Bokkesprong

Goat cheese from Veulen, avocado, pesto, basil, lettuce.

Quiche of the day

Steak tartare

Limburg farm beef, tomato, chives, aged Mergelland farmhouse cheese, toasted bread.
Supplement Belgian fries.

Smoked Trout Brioche

Trout from St. Martens-Voeren, toasted brioche, shallot, chive cream.

Kuusj Hay Ham Brioche

Smoked ham from Hilleslagen, toasted brioche, red onion chutney, pine nuts.

Soup of the day

A homemade soup prepared with seasonal vegetables and fresh daily ingredients – warm, nutritious, and always a little different.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abbey cheese, Kuusj ham, fresh herb salad.

Caesar Salad

A classic with crunchy little gems, croutons, aged Mergelland farmhouse cheese, and homemade Caesar dressing
Supplement chicken fillet.
Supplement crispy Kuusj bacon.

Limburg Stew with Belgian Fries

Braised beef dish with syrup and gingerbread, a touch of vinegar for a rich sweet-sour flavor.

SNACKS & SHARED PLATES

12:00-21:00

17,5 **Baron Bites** 15,5

6pcs – Homemade oxtail bitterballen, whole grain mustard.
6 pcs – Homemade North Sea shrimp bitterballen, chive dip.

Cheese Cubes

Whole grain mustard, celery salt.

Savours & Spreads

Toasted focaccia with hummus, pico de gallo & muhammara.

Sharing Selection

2 persons – oxtail bitterball, shrimp bitterball, focaccia, olives, Kuusj copa.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abbey cheese, Kuusj ham, fresh herb salad.

SWEET

11:00-21:00

8,5 **Limburg Vlaai** 8

Traditional pie made with light yeast dough and filled with seasonal fruit or rice.

Coupe Altenbroek

Bourbon vanilla ice cream, fresh seasonal fruit.

Coupe Lady Blanche

Bourbon vanilla ice cream, molten dark Callebaut chocolate.

Limburg Waffle

Fresh, candied apple & pear, syrup from our own Altenbroek apples.

21 **Limburg Waffle with fresh seasonal fruit** 13

Goat Cheese from Bokkesprong

Our goat cheese comes from Bokkesprong, an artisanal goat farm in Limburg's Heers. The goats graze naturally here, and soft, flavorful cheese is made with passion and craftsmanship – pure, local, and full of character.

Kuusj – our pork and beef farmer

Our meat comes from De Varkenshoederij in Hilleslagen, just a few kilometers from Altenbroek. Here, pigs and cattle are raised peacefully, with respect for animals and nature. Local quality from a small-scale farm where sustainability, flavor, and well-being come first.

Trout from Commanderie 7

Our trout is supplied by Commanderie 7, the oldest fish farm in Belgium, located in Sint-Pieters-Voeren. Here, trout is raised traditionally in clear water, fed by the Voer spring.

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero 3,5
San Pellegrino Limonata / Aranciata 4,5
Thomas Henry Tonic / Pink Grapefruit / Ginger Ale 4,5
Fuze Tea Lemon / Green 3,5
Apple Juice / Orange Juice 4,5

HOT DRINKS

Coffee / Espresso 3,5
Double Espresso 4,5
Cappuccino / Latte Macchiato 4,5
Tea 4,5
Fresh Mint or Ginger Tea with Honey 4,5
Hot Chocolate 4,5

BEERS

Draught

Chateau Neubourg 0,3/0,5 4,75 / 7
Altenbroek blond 5,5

Bottled

Duvel / Tripel Karmeliet 7
La Chouffe Blond / Val Dieu Blond 6,5
St. Bernardus White Beer / Westmalle 6,5
Dubbel
Boon Oude Geuze 8
Gulpener 0.0% 5

WINE

White

Beauvignac – Côtes de Thau 7,5
Domein Crutzberg – Voerstreek 9

Rosé

Grenache Colombette – Rousillon 7

Red

San Marzano – Puglia 7
Sparkling
Cava Emendis – Catalunya 9,5
Domein Holset – Blanc de Blancs 15,5

APERITIF

LA Gin 13,5
Tanqueray 0.0 13
Aperol or Limoncello Spritz 14

LUNCH MENU

PLATS

12:00-14:00

Sandwich Ko

Carpaccio de bœuf Kuusj, vieux fromage fermier Mergelland, rucola, pignons de pin.

17,5

Sandwich Bokkesprong

Fromage de chèvre de Veulen, avocat, pesto, basilic, salade.

16,5

Quiche du jour

10,5

Steak tartare

Bœuf fermier limbourgeois, tomate, ciboulette, vieux fromage fermier Mergelland, pain grillé.
Supplément frites flamandes.

20

5,5

Brioche à la truite fumée

Truite de St. Martens-Voeren, brioche grillée, échalote, crème à la ciboulette.

15,5

Brioche au jambon fumé Kuusj

Jambon fumé de Hilleslagen, brioche grillée, chutney d'oignon rouge, pignons de pin.

15,5

Soupe du jour

Soupe maison préparée avec des légumes de saison et des ingrédients frais du jour – chaude, nourrissante et toujours un peu différente.

8,5

Croque-Monsieur

Fromage d'Abbaye Val Dieu, jambon Kuusj, petite salade aux herbes fraîches.

12,5

Salade César

Un classique avec laitue croquante, croûtons, vieux fromage fermier Mergelland et sauce César maison.
Supplément filet de poulet.
Supplément bacon croustillant Kuusj.

14,5

8,5

5

Carbonades de Bœuf limbourgeoise

Plat mijoté de bœuf avec sirop et pain d'épices, une touche de vinaigre pour une saveur sucrée-acidulée riche.

21

GRIGNOTER & PARTAGER

12:00-21:00

Baron Bites

6pcs – Bitterballen maison à la queue de bœuf, moutarde à l'ancienne.

15,5

6 pcs – Bitterballen maison aux crevettes de la mer du Nord, sauce à la ciboulette.

Cubes de fromage

Moutarde à l'ancienne, sel de céleri.

6,5

Savours & Spreads

Focaccia grillée avec houmous, pico de gallo & muhammara.

9,5

Sharing Selection – 2 personnes

Bitterball à la queue de bœuf, bitterball de crevettes, focaccia, olives, copa de Kuusj.

19,5

Croque-Monsieur

Fromage d'Abbaye Val Dieu, jambon Kuusj, petite salade aux herbes fraîches.

12,5

DESSERTS

11:00-21:00

Vlaai limbourgeoise

Tarte traditionnelle faite d'une pâte levée légère et garnie de fruits de saison ou de riz.

8

Coupe Altenbroek

Glace vanille Bourbon, fruits frais de saison.

14,5

Coupe Lady Blanche

Glace vanille Bourbon, chocolat noir de Callebaut fondu.

12,5

Gaufre limbourgeoise

Pomme & poire confites, sirop de nos pommes Altenbroek.

11

Gaufre limbourgeoise aux fruits de saison frais

13

Fromage de chèvre de Bokkesprong

Notre fromage de chèvre provient de Bokkesprong, une ferme artisanale de chèvres à Heers, dans le Limbourg. Les chèvres y broutent naturellement et l'on y produit un fromage doux, savoureux, fait avec passion et savoir-faire – pur, local et plein de caractère.

Kuusj – notre éleveur de porc et bœuf

Notre viande provient de la ferme De Varkenshoederij à Hilleslagen, à quelques kilomètres seulement d'Altenbroek. Ici, les porcs et les bovins grandissent paisiblement, dans le respect des animaux et de la nature. Une qualité locale d'une ferme à petite échelle où durabilité, goût et bien-être sont essentiels.

Truite de la Commanderie 7

Notre truite est fournie par Commanderie 7, la plus ancienne pisciculture de Belgique, située à Sint-Pieters-Voeren. On y élève des truites de manière artisanale dans une eau claire, alimentée par la source de la Voer.

BIÈRES

Pression

Château Neubourg 0,3/0,5 4,75 / 7
Bière LA Altenbroek blonde 5,5

Bouteille

Duvel / Tripel Karmeliet 7
La Chouffe blonde / Val Dieu Blonde 6,5
St-Bernardus Bière Blanche / Westmalle 6,5
Dubbel 8
Boon Oude Geuze 8
Gulpener 0,0 % 5

VINS

Blanc

Beauvignac – Côtes de Thau 7,5
Domein Crutzberg – Voerstreek 9

Rosé

Grenache Colombette – Rousillon 7

Rouge

San Marzano – Puglia 7
Effervescent
Cava Emendis – Catalunya 9,5
Domein Holset – Voerstreek 15,5

APÉRITIFS

Gin LA 13,5
Tanqueray 0.0 13
Aperol ou Limoncello Spritz 14

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola / Zéro 3,5
San Pellegrino Limonata / Aranciata 4,5
Thomas Henry Tonic / Pink Grapefruit / Ginger Ale 4,5
Fuze Tea Citron / Thé Vert 3,5
Jus de pomme / Jus d'orange 4,5

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso 3,5
Double Espresso 4,5
Cappuccino / Latte Macchiato 4,5
Thé 4,5
Thé à la menthe ou au gingembre frais, avec miel 4,5
Chocolat chaud 4,5

LUNCH MENU

SPEISEN

12:00-14:00

Sandwich Ko

Kuusj-Rindercarpaccio, gereifter Mergelland Bauernkäse, Nuss-Salat, Pinienkerne.

Sandwich Bokkesprong

Ziegenkäse aus Veulen, Avocado, Pesto, Basilikum, Salat.

Quiche des Tages

Steak Tatar

Limburgisches Hofrind, Tomate, Schnittlauch, gereifter Mergelland Bauernkäse, geröstetes Brot. Beilage Belgische Pommes.

Brioche mit geräucherter Forelle

Forelle aus St. Martens-Voeren, geröstete Brioche, Schalotte, Schnittlauchcreme.

Brioche mit Kuusj Heuschinken

Geräucherter Schinken aus Hilleslagen, geröstete Brioche, rote Zwiebel-Chutney, Pinienkerne.

Tagessuppe

Hausgemachte Suppe mit saisonalem Gemüse und frischen Zutaten – warm, nahrhaft und immer ein wenig anders.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abteikäse, Kuusj-Schinken, frischer Kräutersalat.

Caesar Salat

Ein Klassiker mit knackigem Salat, Croutons, gereiftem Mergelland Bauernkäse und hausgemachtem Caesar-Dressing. Zusatz Hähnchenfilet. Zusatz knuspriger Kuusj-Speck.

Limburgisches Sauerfleisch mit Pommes Frites

Geschmortes Rindfleischgericht mit Sirup und Gewürzbrot, mit einem Hauch Essig für eine reichhaltige süß-saure Note.

SNACKS & PLATTEN

12:00-21:00

Baron Bites

6st – Hausgemachte Ochsenchwanz-Bitterballen, grober Senf. 6st – Hausgemachte Bitterballen mit Nordseegarnelen, Schnittlauch-Dip.

Käsewürfel

Grober Senf, Selleriesalz.

Savours & Spreads

Geröstete Focaccia mit Hummus, Pico de Gallo & Muhammara.

Sharing Selection – für 2 Personen

Ochsenchwanz-Bitterball, Garnelen-Bitterball, Focaccia, Oliven, Kuusj-Copa.

Croque-Monsieur

Val Dieu Abteikäse, Kuusj-Schinken, frischer Kräutersalat.

SÜSSES

8,5 11:00-21:00

Limburgischer Obstkuchen

Traditioneller Kuchen aus lockerem Hefeteig, gefüllt mit saisonalem Obst oder Reis.

Coupe Altenbroek

Bourbon-Vanilleeis, frische saisonale Früchte.

Coupe Lady Blanche

Bourbon-Vanilleeis, geschmolzene dunkle Callebaut-Schokolade.

Limburgische Waffel

Frischer, kandierter Apfel & Birne, Sirup aus unseren eigenen Altenbroek-Äpfeln.

Limburgische Waffel mit frischen saisonalen Früchten

Ziegenkäse von Bokkesprong

Unser Ziegenkäse kommt von Bokkesprong, einem handwerklichen Ziegenhof im limburgischen Heers. Die Ziegen weiden hier auf natürliche Weise, und mit viel Leidenschaft und Können entsteht ein weicher, geschmackvoller Käse – rein, lokal und voller Charakter.

Kuusj – unser Schweine- und Rindfleischbauer

Unser Fleisch stammt von De Varkenshoederij in Hilleslagen, nur wenige Kilometer von Altenbroek entfernt. Hier wachsen Schweine und Rinder in aller Ruhe auf, mit Respekt für Tier und Natur. Lokale Qualität von einem kleinen Bauernhof, bei dem Nachhaltigkeit, Geschmack und Wohlbefinden im Vordergrund stehen.

Forelle von Commanderie 7

Unsere Forelle stammt von Commanderie 7, der ältesten Fischzucht Belgiens, gelegen in Sint-Pieters-Voeren. Hier wird Forelle handwerklich in klarem Wasser gezüchtet, gespeist von der Voer-Quelle.Voeren.

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zéro 3,5
San Pellegrino Limonata / Aranciata 4,5
Thomas Henry Tonic / Pink Grapefruit / Ginger Ale 4,5
Fuze Tea Zitrone / Grüntee 3,5
Apfelsaft / Orangensaft 4,5

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso 3,5
Doppelter Espresso 4,5
Cappuccino / Latte Macchiato 4,5
Tee 4,5
Frischer Minz- oder Ingwertee mit Honig 4,5
Heiße Schokolade 4,5

BIERE

Vom Fass

Château Neubourg 0,3/0,5 4,75 / 7
LA Bier Altenbroek Blond 5,5

Flaschenbiere

Duvel / Tripel Karmeliet 7
La Chouffe Blond / Val Dieu Blond 6,5
St-Bernardus Weißbier / Westmalle Dubbel 6,5
Boon Oude Geuze 8
Gulpener 0,0 % 5

WEIN

Weißwein

Beauvignac – Côtes de Thau 7,5
Weingut Crutzberg – Voerregion 9

Rosé

Grenache Colombette – Rousillon 7

Rotwein

San Marzano – Puglia 7

Schaumwein

Cava Emendis – Catalunya 9,5
Domein Holset – Voerregion 15,5

APERITIF

Gin LA 13,5
Tanqueray 0.0 13
Aperol oder Limoncello Spritz 14

