



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.

## 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 honing, 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

Brownie, geïnfuseerde conference peer,  
gezouten karamel, passievrucht.



### 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

