



Van **harte** welkom

in

Hattem & Vierhouten

In het historische stadje Hattem en het bosrijke dorpje Vierhouten vind je twee bijzondere locaties met een gedeelde passie: Brasserie de Markt & Herberg Tante Sjaan. Elk met een eigen karakter: de één in een levendige stadse setting, de ander diep verscholen in de natuur. Toch ademen ze beide dezelfde Veluwe sfeer. Beide locaties zijn gevestigd in karakteristieke, historische panden, waar je wordt verwelkomd in een knusse, gezellige sfeer: echte Veluwe gezelligheid.

Zowel de Hattemse brasserie als de Vierhoutense herberg beschikken over een heerlijk ruim terras, waar je kunt genieten van het moment, de zon en elkaar. Vanuit onze kleine, klassieke keukens bereiden we met zorg en aandacht gerechten die het karakter van de Veluwe vangen: bourgondisch, met een creatieve twist.

Twee locaties, één **hart vol Veluwe.**



DRANKENKAART

KOFFIE MANETTI AZZURRO UTZ

Een premium blend van duurzaam geteelde bonen.

ESPRESSO KLASSIEKERS (KRACHTIG & PUUR)

- Koffie
- Espresso
- Dubbele espresso
- Espresso macchiato

MELKKOFFIES (ROMIG & GEBALANCEERD)

- Koffie verkeerd
- Cappuccino
- Flat White
- Latte macchiato

LATTES (ZOET OF KRUIDIG)

- Latte hazelnoot
- Latte karamel
- Chai latte
- Dirty Chai

ALTERNATIEVEN

- Havermelk

MANETTI & SPIRITS

Koffie met een twist; warm, romig en met een scheut karakter.

- Irish Coffee
met Jameson Irish Whiskey, bruine suiker & room
- Velvet Coffee
met Baileys Irish Cream & room
- Spanish Coffee
met Licor 43 Baristo & room
- Italian Coffee
met Disaronno Originale & room
- French Coffee
met Grand Marnier & room

ALCOHOLVRIJ SPECIAL

Wel de smaak, maar 0.0 promillage!

- Amaretti Coffee
met alcoholvrije Lyre's Amaretti & room
-

Alle koffies zijn ook cafeïnevrij verkrijgbaar

BIJ DE KOFFIE

Voor wie het leven graag een beetje viert.

- **Veluwse appeltaart** 5,50
Roomboterkruimeltaart met appel & geurige kaneel
- **Hazelnootschuim** 5,95
Schuimgebak met krokante lagen & romige mokka
- **Ambachtelijke cake** 4,95
Verrassend per seizoen
- **Wisselend gebak** 5,95
Elke dag anders, altijd smaakvol!
- **Portie slagroom** 0,90

THEE – VERS VAN DE PLANT

Met verse kruiden, specerijen en fruit. Puur, geurend en elegant in eenvoud.

- Appel & kaneel
- Munt & limoen
- Gember & sinaasappel

THEE – BRADLEY'S TEA

*Puur, eerlijk en smaakvol; 100% natuurlijke thee in verrassende melanges.
Met de hand geplukt in Sri Lanka, Fairtrade én B Corp gecertificeerd.*

ZWARTE THEE

- English Blend (No. 01)
- Earl Grey (No. 12)
- Black Tea Red Fruit (No. 34)

CAFEÏNEVRIJ

- Rooibos (No. 04)
- Golden Chai (No. 35)

GROENE & KRUIDENTHEE

- Moroccan Mint (No. 46)
 - Green Tea Lemon (No. 55)
-

SPECIALE THEE

- Golden Nutty Hazelnut Chai
met hazelnoot & steranijs
-

CHOCOLADE

- Warme Chocomel
- Warme Chocomel met slagroom
- Warme Chocomel met Reserve Dark Rum & slagroom

ZUIVEL

- Melk | Karnemelk
- Nutricia Chocomel | Nutricia Fristi

VRUCHTENSAPPEN

- Royal Club Appelsap
- Royal Club Tomatensap (*gekruid*)
- Versgeperste jus d'orange
- Schulp Appel-Vlierbes (bio)

FRISDRANKEN

- Pepsi Cola Regular
- Pepsi Cola Zero Sugar
- 7UP Lemon – Free
- SiSi Orange – Zero
- Sourcy Blauw | Rood

LIPTON ICE TEA:

- Green | Sparkling | Peach

ROYAL CLUB:

- Bitter Lemon | Cassis | Tonic
| Ginger Ale | Ginger Beer
- Ranja Fruitmix!
- Rivella
- DubbelFrisss Appel-Perzik

TAFELWATER:

- Sourcy Pure Dutch Blauw 75cl
- Sourcy Pure Dutch Rood 75cl



APERITIEVEN

Zacht, kruidig of bitterzoet; hoe begin jij je maaltijd?

PORT – GRAHAM'S

- Blend N°5 White
licht zoet, met citrus & bloesem
- Six Grapes Ruby
robynrood, vol & fruitig
- The Tawny
roodbruin, zacht & nootachtig

VERMOUT – MARTINI

- Bianco
fris & lichtzoet
- Rosso
kruidig & vol

BITTER – CAMPARI

- On the Rocks
bitterzoet, geserveerd met veel ijs
- Campari Orange
met versgeperst sinaasappelsap & ijs



ALCOHOLVRIJ BITTER

- Crodino
Italiaans, kruidig & verfrissend, met ijs



GEDISTILLEERD

De sterke basis, van traditioneel Nederlands tot internationale klassiekers.

Jenever & Vieux

- Zuidam Jonge Graanjenever
- Zuidam Oude Genever (1 jaar gerijpt)
- Bols Corenwyn (2 jaar gerijpt)
- Hoppe Vieux

GIN

- Bulldog
London Dry Gin
- Bobby's
New Western Gin

VODKA

- Absolut Vodka Original

RUM

- Private Reserve Dark Rum
- Bacardi Carta Blanca Superior

WHISKY

SCHOTSE SELECTIE

Een selectie uit unieke regio's, met karaktervolle whisky's:

LICHT & FRUITIG

- Monkey Shoulder Blended Whisky
- Glenfiddich 12 Y.O. Single Malt
(Speyside)

RIJK & ZOET

- Jura Aged 10 Y.O. Single Malt
(Islands)
- The Dalmore 12 Y.O.
(Highlands)

VOL & ZILTIG

- Campbeltown Loch Blended Malt
(Campbeltown)
- Oban 14 Y.O. Single Malt
(West Highlands)

TURF & ROOK

- Bowmore 15 Y.O. Islay Single Malt
(Islay)

ANDERE REGIO'S

- Jameson Irish Whiskey
(Ierland)
- Gentleman Jack Tennessee Whiskey
(USA)

FRANSE SPECIALITEITEN

Cognac, Calvados & Armagnac - drie klassieke Franse distillaten met elk een eigen karakter.

COGNAC

Elegante druivenbrandewijn uit de Cognacstreek, verfijnd gerijpt op eikenhout.

*Classificaties: **VS** = minimaal 2 jaar • **VSOP** = minimaal 4 jaar;*

- Courvoisier VS
- Frapin VS 1270
- Courvoisier VSOP
- Frapin VSOP
- Rémy Martin VSOP

CALVADOS

Frisse appelbrandewijn uit Normandië met zachte houttonen en een vleugje karamel.

*Classificatie: **Hors d'Âge** = minimaal 6 jaar, meestal ouder;*

- Busnel 12 ans Hors d'Âge

ARMAGNAC

Krachtige brandewijn uit Gascogne, vol van karakter met kruidige diepte.

*Classificatie: **10 ans** = minimaal 10 jaar oud;*

- Vaghi 10 ans Bas Armagnac

LIKEUREN

Van verfijnde bitters tot romige en fruitige zoetigheden.

KOFFIELIKEUREN

- Tia Maria
- Licor 43 Baristo

ROOMLIKEUREN

- Zwarte Kip-advocaat
- Baileys Irish Cream

CITRUS- & SINAASAPPELLIKEUREN

- Luxardo Limoncello
- Licor 43
- Cointreau
- Grand Marnier Cordon Rouge

AMANDELLIKEUR

- Disaronno Originale

KRUIDEN- & ANIJSLIKEUREN

- D.O.M. Bénédictine
- Drambuie
- Jägermeister
- Luxardo Sambuca

KRUIDENBITTER

- Sonnema Beerenburg

ALCOHOLVRIJE SPIRITS

Lyre's (Australië) – premium alcoholvrije distillaten, puur te drinken of om te mixen.

- Lyre's Pink London Spirit
frisse, fruitige gin-stijl
- Lyre's Amaretti
zacht, amandelrijk & nootachtig

COCKTAILS

Fris & fruitig, van hedendaagse favorieten tot klassieke pareltjes.

FRISSE KLASSIEKERS

Fris, verfrissend en onweerstaanbaar

- **Aperol Spritz**

Aperol – Cava – bruiswater



- **Limoncello Spritz**

Luxardo limoncello – Cava – bruiswater

- **Passion Mojito**

*Bacardi Superior Rum – passievrucht – munt
– limoen – suiker – bruiswater*

- **London Dry Mule**

*Bulldog London Dry Gin – gember – groene
appel – basilicum – chili – bruiswater*

MARTINI SPECIALS

Iconisch, stijlvol, luxe.

- **Pornstar Martini**

Vodka – passievrucht – vanille – citrus & cava

AMBACHTELIJKE CREATIES

Tijdloze klassiekers met stijl

- **Gin & Tonic**

Bobby's Gin met sinaasappel, kruidnagel, tonic & ijs

- **The Irish Buck**

Jameson Irish Whiskey, limoen, ginger ale & ijs

- **Midnight in Paris**

Courvoisier V.S.-cognac, sinaasappel, ginger ale & ijs

MOCKTAILS

Verfijnde alcoholvrije creaties voor elk moment.

- **Pink London o.o G&T**

Lyre's Pink Gin o.o – aardbei – munt – tonic

- **Citrus Amaretti o.o Spritz**

Lyre's Amaretti o.o – sinaasappelsap – bruiswater

- **Passion Mojito o.o**

Passievrucht – munt – limoen – suiker – bruiswater

- **Spiced Mule o.o**

Gember – groene appel – basilicum – chili – bruiswater

LUNCH

TWAALFUURTJES

Een beetje van alles, meer dan goed.

- **Daendels' lunchuurtje** 17,50
Desembroodjes; zalm, carpaccio, rundvleeskroket & tomatensoep.
- **Sjaans lunchuurtje** ✓ 17,50
Desembroodjes; avocado, gebakken eitje, groentekroket & paddenstoelensoep.

AMBACHTELIJK BELEGDE BROODJES

Donkere boerenbol met verschillende zaden
- of - Italiaanse bol met kruiden.

- **Veluwse Oesterzwam** ✓ 16,90
Kruidig gebakken oesterzwammen met macadamiamayo.
- **Geitenkaas** ✓ 16,90
Gegratineerd met honing, witlof en walnootcrunch.
- **Zalm van Urk & Limoen** 17,90
Met veldsla, rode uienringen, bieslook & limoenmayo.
- **Tonijn & Mozzarella** 15,90
Romige salade, kappertjes & zongedroogde tomaat, gegratineerd met mozzarella.
- **Kip Teriyaki** 15,90
Gemarineerde kippendij met bosui, wortel, cashewnoten & macadamiamayo.
- **Eendenborst & Kersen** 17,90
Gerookte eendenborstfilet met veldsla, walnoten & kersencompote.
- **Carpaccio & Truffel** 15,90
Flinterdun rundvlees met rucola, Parmezaan, zonnebloempitten & truffelmayo.

EEN GROOTMEESTERS LUNCH

Twee ambachtelijke kroketten op brood.

- Rundvlees 13,90
- Groente ✓ 13,90

UITSMIJTER? KOM BINNEN!

Drie eieren op vers desembrood.

DE HERBERGIER

- Met pastrami 13,90
- Met kaas ✓ 13,90
- Met pastrami & kaas 14,90

DE HARTIGE

- Met champignons, ui, kalkoenbacon en overbakken met kaas 16,90

OMELET

Breek de dag, tik een eitje.

VELUWE ✓

- Bosrijk en aards: gebakken champignons, spinazie, knoflook & peterselie 14,90

TOSTI'S

Warm, knapperig desembrood en heerlijk gevuld

DE HERBERGIER CLASSIC

- Pastrami & jong beleggen kaas 9,90
- Herbergier alleen kaas ✓ 9,90

DE MARKT MEESTER ✓

- Geitenkaas, witlof, walnoot & honing 12,90

KINDERLUNCH

Voor kleine eters (t/m 12 jaar) met grote trek!

VOORGERECHT

- Klein kopje tomatensoep 4,90

BROODJES

- Mini-uitsmijter 6,90
(broodje kaas met gebakken eitje)
- Nutella 4,50
- Bosbessenjam 4,50

WARM

- Poffertjes met boter & poedersuiker 7,90
- Krokot (groente of rundvlees) 10,90
met frites & appelmoes
- Kleine Kip Flammkuchen 10,90
dunne bodem met crème fraîche, gesmolten kaas & kip

MAALTIJDSALADES

Voor een frisse lunch met vol karakter.
Geserveerd met brood & boter.

- **Salade van De Fant** 23,90
Gerookte zalm met avocado, ei, bieslook & limoenmayo.
- **Salade van slager Van der Vlis** 24,90
Gewokte ossenhaaspuntjes met bosui, champignons & truffelmayo.
- **Salade**  **Vega** 23,90
Gegratineerde geitenkaas met walnoten, vijgen & mosterddressing.

SOEPEN

Een warme kom binnen. Geserveerd met brood.

- **Provençaalse Tomatensoep**  9,90
Rijk & kruidig, met paprikavermicelli & basilicum.
- **Veluwse Paddenstoelensoep**  9,90
Romig en aards, met knoflook & peterselie.
- **Franse Uiensoep** 9,90
Gekarameliseerde ui, krachtige runderbouillon, kaas & croutons.

WARM LUNCH

Als je meer trek hebt dan een broodje.

- **Gehaktbal in Jus** 15,90
Mals & kruidig, in rijke jus, met brood naar keuze.
- **Kipsaté** 23,90
Gemarineerde en geroosterde kippendij met satésaus, atjar, krokante uitjes & frites.
- **Boerenschnitzel** 31,90
Krokant kalfsvlees gegratineerd met ui, champignons en kalkoenbacon & frites.
- **Flammkuchen Rode Biet**  19,90
Flinterdunne bodem, crème fraîche, rode biet, geitenkaas, macadamia crunch & balsamico.
- **Flammkuchen 't Veluws Bos** 19,90
Flinterdunne bodem, crème fraîche, spinazie, oesterzwammen, kalkoenbacon & tijm.

DINER

Geniet van een diner in een knusse sfeer, waar smaakvolle gerechten je avond compleet maken.

• **Veluws Broodmandje** 8,90

Onze huisselectie-broden, vers geserveerd met aioli en olijf-tapenade.

VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN

Verken de kracht van eenvoud met onze verfijnde koude voorgerechten.

- **Biet**  14,90
Carpaccio van rode biet met gebrokkelde geitenkaas, walnootcrunch & balsamico.
- **Zalm** 16,90
Tartaar van gerookte zalm, avocado, rode ui, bieslook & limoenmayo.
- **Eend** 15,90
Gerookte eendenfilet met kersencompote & veldsla.
- **Carpaccio** 15,90
Flinterdun rundvlees met rucola, Parmezaanse kaas & truffelmayo.
- **Plankje Gezelligheid** 19,90
Proeverij met crostini gerookte eend, pastrami, carpaccio & kersencompote.

SOEPEN

Een warme kom binnen. Geserveerd met brood.

- **Provençaalse Tomatensoep**  9,90
Rijk & kruidig, met paprikavermicelli & basilicum.
- **Veluwse Paddenstoelensoep**  9,90
Romig en aards, met knoflook & peterselie.
- **Franse Uiensoep** 9,90
Gekarameliseerde ui, krachtige runderbouillon, kaas & croutons.

WARME VOORGERECHTEN

Smaakvolle gerechtjes die je laten verlangen naar meer.

- **Cassolette Tiède**  16,90
Couscous met geroosterde vijgen, kruimige geitenkaas, walnoten & heidehoning.
- **Portobello**  15,90
Ovenwarm, gevuld met crème fraîche, verse kruiden, spinazie & Parmezaan.
- **Pikante Gamba's** 16,90
Gebakken met chili & lente-ui, geserveerd met couscous.
- **Paddenstoelpotje**  14,90
Champignons & oesterzwammen in kruidenroom, gratineerd met mozzarella.

HOOFDGERECHTEN

Met zorg bereid, in balans tussen klassiek en eigentijds. Met oog voor de streek.

BOURGONDISCHE PLANKEN

Vanaf 2 personen – Een complete maaltijd op een rustieke serveerplank.

- **Houthakkersplank** pp 27,50
Kipsaté & ossenhaaspuntjes, met frisse salade & krokante frites.
- **Vissersplank** pp 27,50
Gamba's in knoflook & gebakken zalm, met broccoli en romige aardappelgratin.

VEGETARISCH

Heerlijke gerechten waar de pure smaak van groente centraal staat.

- **Quiche Caprese** ✓ 24,90
Gevuld met zongerijpte tomaat, mozzarella & basilicum; witlof & aardappelgratin.
- **Uit het Bos** ✓ 24,90
Orecchiette met spinazie, paddenstoelen & hazelnoten.

VISGERECHTEN

Ziltig, dus smaakvol.

- **Zalm op de Huid** 28,90
Met wittewijn-roomsaus, witlof & aardappelgratin.
- **Snoekbaarsfilet in bladerdeeg** 28,90
Met ui, spinazie, paprika. Geserveerd met couscous & wittewijn-roomsaus.

GEVOGELTE

Voor wie hoogvliegers waardeert.

- **Kipsaté** 23,90
Gemarineerde en geroosterde kippendij met satésaus, atjar, krokante uitjes & frites.
- **Kip Teriyaki** 24,90
Gewokt met paprika, bosui & cashewnoten, gepresenteerd met couscous.
- **Eendenborstfilet** 29,90
Met fruitige jus van kersen, geserveerd met broccoli & couscous.

VLEES

Stevige, eerlijke gerechten met Veluws karakter.

- **Spareribs van de boswachter** 29,90
Botermalse kalfsspareribs, gegaard in boshoningglazuur, met salade & frites.
- **Surf & Turf** 31,90
Gewokte ossenhaaspuntjes & gamba's met rodewijnsaus, witlof & aardappelgratin.
- **Biefstuk van de haas** 34,90
In boter gebakken, geserveerd met pepersaus, broccoli & frites.
- **Lamsbout** 35,90
Langzaam gegaard, jus van rozemarijn, geserveerd met paprika, ui & couscous.
- **Boerenschnitzel** 31,90
Krokant kalfsvlees gegratineerd met ui, champignons en kalkoenbacon & frites.
- **Veluwse Goulash** 29,90
Rundvlees, gestoofd met paprika, ui en verse kruiden, geserveerd met couscous.

EXTRA BIJ TE BESTELLEN

- Frites met mayonaise 4,90
- Aardappelgratin 3,90
- Luchtige couscous 4,90
- Roergebakken spinazie met knoflook 4,90
- Groene salade met limoenmayo 4,90

EXTRA SAUZEN

- Wittewijnroomsaus 3,50
bij vis & gevogelte
- Rodewijnsaus 3,50
bij vlees & gevogelte
- Pepersaus 3,50
romig en pittig, bij vlees & gevogelte
- Satésaus 3,50
rijke pindasaus

KINDERMENU – DINER

*Voor kleine eters (t/m 12 jaar) die 's avonds
graag warm & lekker mee-eten.*

VOORGERECHTEN

- Klein kopje tomatensoep  4,90

HOOFDGERECHTEN

- Kroket (*groente of rundvlees*)
met frites & appelmoes 10,90
- Kipfrikandel met frites & appelmoes 10,90
- Pasta met roomsaus & kaas  10,90
- Kleine Kip Flammkuchen 10,90
dunne bodem met crème fraîche, gesmolten kaas & kip.

NAGERECHTEN

- Poffertjes met poedersuiker 8,90
- Kinderijsje 6,90
bol vanille-ijs met Smarties & slagroom.

*Is je bordje leeg? Niets meer te knabbelen?
Dan mag je iets uit de ton grabbelen!*

DESSERTS

Vergeet de calorieën, onthoud de glimlach.

IJSCOUPES

Ijskoud de lekkerste.

- **"Sjana Banana Split"** 10,90
Banaan, roomijs en warme chocoladesaus.
- **De Markt Sorbet** 10,90
Sorbetijs, seizoensfruit en aardbeiensaus.
- **Royale Advocaat** 10,90
Roomijs, advocaat en slagroom.
- **Zout & Zoet** 12,90
Pistache-ijs, zoute karamel en krokante noten.

NAGERECHTEN

Zacht, zoet en soms een beetje verleidelijk.

- **Crème brûlée** 10,90
Vanillecrème met een gekarameliseerd suikerlaagje.
- **Hangop met gekarameliseerde vijgen** 12,90
Romige yoghurt, vijgen brûlée, bosvruchten & heidehoning.
- **Chocolade Truffon** 11,90
Luchtig gebak met cakebodem & pistache-ijs.
- **Het Verborgen Hart** 12,90
Cilinder van vanillemousse met hart van framboos, koffiearoma & pistache-ijs.
- **Kinderijsje** 6,90
Bol vanille-ijs met Smarties & slagroom.
- **Seniorenijsje** 7,90
Bol roomijs met Zwarte Kip-advocaat.

.....

AFTER DINNER TEA

- **Golden Nutty Hazelnut Chai** 4,55
met hazelnoot & steranijs

SPECIAL COFFEE

Wel de smaak, maar 0.0 promillage

- **Amaretti Coffee** 9,90
met alcoholvrije Lyre's Amaretti & room
-

BORREL BITES

Fingerfood om je vingers bij af te likken, perfect bij de borrel.

- | | | | |
|--|-------|--|---------------|
| • Veluws Broodmandje ✓
<i>Onze huisselectie-broden, vers geserveerd met aioli en olijf-tapenade.</i> | 8,90 | • Mini-Groentekroketjes – 8 st. ✓
<i>Krokant jasje, smeuïge groentevulling</i> | 11,90 |
| • Crostini Geitenkaas & Honing – 2 st. ✓
<i>Warm, romig en een tikje zoet.</i> | 7,90 | • Kaastengels – 8 st. ✓
<i>Knapperig jasje, smeuïge binnenkant & truffelmayo.</i> | 11,90 |
| • Crostini Gerookte Zalm – 2 st.
<i>Fris, zacht en klassiek, met limoenmayo.</i> | 7,90 | • Gemengd bittergarnituur – 16 of 32 st.
<i>Alles wat je wilt; 16 of 32 stuks.</i> | 17,50 34,50 |
| • Kipsatéspiesjes – 4 st.
<i>Met satésaus en frisse atjar.</i> | 7,90 | • Nacho's uit de oven ✓
<i>Krokante chips met gesmolten kaas, salsa, guacamole en crème fraîche.</i> | 13,90 |
| • Rundvleesbitterballen – 8 st.
<i>Goudbruin met mosterd aan de zijlijn.</i> | 11,90 | | |

BIEREN

Van vertrouwde favorieten tot seizoensspecials en lokale parels van de Veluwe, er is altijd een bier om samen van te genieten. Van verfrissend tot krachtig, en misschien wel verrassend: van de tap of uit de fles, met veel, weinig of zonder alcohol; er staat altijd een glas voor je klaar!

VAST OP TAP

Bekende favorieten, het hele jaar door.

- | | | | |
|---|------|--|------|
| • Peroni Pils – 5,0% | 25cl | | 50cl |
| <i>Italië. Zacht & verfrissend.</i> | | | |
| • Grolsch Weizen – 5,5% | 30cl | | 50cl |
| <i>Enschede. Vol & fruitig, kruidnagel.</i> | | | |

SEIZOENSKRANEN

Elk seizoen twee wisselende bieren met een eigen karakter.

HERFST (OKT/NOV/DEC)

- **Grolsch Rijke Herfstbok – 6,5%**
Enschede. Rond & karamelmout.
- **Kwaremont Blond – 6,6%**
België. Blond met kruidige pit.

WINTER (JAN/FEB/MRT)

- **Grimbergen Tripel – 6,5%**
België. Rijk & kruidig.
- **La Trappe Isid'or – 7,5%**
Tilburg. Amber & moutig.

LENTE (APR/MEI/JUN)

- **Grolsch Frisse Lentebok – 6,5%**
Enschede. Hoppig & zacht.
- **'t Gouden IJ Blond – 7,5%**
Amsterdam. Vol & soepel blond.

ZOMER (JUL/AUG/SEP)

- **Veluws Blond – 6,0%**
Elburg. Licht & verfrissend blondbier.
- **Grimbergen Blanche – 6,0%**
België. Fris witbier met citrus.

BIEREN UIT FLES (OF BLIK)

ENKEL

Het lichtste bier in de abdijtraditie. Milde smaak door een enkelvoudige hoeveelheid mout.

- **Westmalle Extra – 4,8%**
België. Mild fruitig & toegankelijk trappistenbier.

DUBBEL

Rijker en donkerder bier. Vol en moutig, gebrouwen met een dubbele hoeveelheid mout.

- **Grimbergen Dubbel – 6,5%**
België. Roodbruin, rijk met karamel.
- **Brouwerij 't IJ Natte – 6,5% (Blik)**
Amsterdam. Stevig & moutig, vol van smaak.

TRIPEL

Het krachtigste bier. Goudgeel, rijk en fruitig, gebrouwen met nog meer, dus het meeste mout.

- **De Brabandere Petrus Tripel – 8,0%**
België. Volmondig fruitig & kruidig.
- **Westmalle Tripel – 9,0%**
*België. Krachtig, droog & hoppig.
De moeder aller tripels.*

WEIZEN & WITBIER

Dorstlessende tarwebieren met een frisse, vaak fruitige toets.

- **Weihenstephaner Hefe Weissbier – 5,4%**
*Duitsland. Banaan & kruidnagel.
De oudste brouwerij ter wereld!*
- **La Trappe Witte Trappist – 5,5%**
*Tilburg. Fris, zacht & licht kruidig.
Het enige witte trappistenbier!*

IPA & ALE

Bieren met karakter: hoppig, uitgesproken en vaak fruitig bitter.

- **Vesting Session IPA – 3,5%**
Elburg. Licht, aromatisch & vriendelijk bitter.
- **Orval Trappist Ale – 6,2%**
België. Complex & droog, met karakter.

BLOND & KRACHTIG

Van doordrinkbaar blond tot stevige klassiekers, vol kracht en smaak.

- **La Trappe Blond – 6,5%**
Tilburg. Soepel blond met subtiele zoetheid.
- **Veluws Blond – 6,0%**
Elburg. Fris blond, met lichte citrus.
- **La Chouffe – 8,0%**
België. Rijk & kruidig blond.
- **Duvel – 8,5%**
België. Iconisch blond: krachtig & droog.

SPECIAAL & KARAKTERVOL

Bieren met een uitgesproken stijl, vaak stevig of uniek van karakter.

- **Bolleke De Koninck (Amber) – 5,2%**
België. Zacht & koperrood.
- **La Trappe Quadrupel – 10,0%**
Tilburg. Diep, rijk & hartverwarmend.

FRUITBIER & ROSÉ

Speelse en fruitige bieren, lichtzoet en verfrissend.

- **Wittekerke Rosé Bier – 4,3%**
België. Lichtroze, zacht & fruitig.
- **Liefmans Fruitesse – 3,8%**
België. Zoet fruitbier, met rood fruit & ijs.

0.0% ALCOHOLVRIJ

Alles van smaak, niets van alcohol.

- **Peroni Nastro Azzurro 0.0**
Italië. Zacht & verfrissend pils.
- **Grolsch Weizen 0.0**
Enschede. Fruitig, banaan & kruidnagel.
- **La Trappe Epos Blond 0.0**
Tilburg. Mild & fruitig blond.
- **La Trappe Nillis Dubbel 0.0**
Tilburg. Rijk & moutig, zonder alcohol.
- **Grolsch Radler Citroen 0.0**
Enschede. Verfrissende mix met citroen.
- **Liefmans Fruitesse 0.0**
België. Zoet & roodfruitig, met ijs.

Arrangementen

Zowel in Hattem als Vierhouten verzorgen wij voor elk gezelschap een compleet samenzijn:

Koffietafel • Brunch • Warm & koud buffet • BBQ
Borrel & feest • High Tea • High Wine • High Beer

Gezellig, smaakvol en helemaal verzorgd – samen genieten op Veluwe wijze!

WIJNKAART

WITTE WIJNEN

Zonnig, fris of juist rijk – hier begint elk glas met een glimlach.

PER GLAS & PER FLES

- **Lunaris Pinot Grigio**
Argentinië, San Juan
appel/peer; fris, romig, bloesem.
- **El Pez Volador Verdejo –** 
Spanje, Rueda DO
passievrucht/venkel; tropisch, kruidig.
- **Santa Rita Heroes Chardonnay**
Chili, Central Valley
perzik/honing; boterig, vanille, rijk.

PER FLES

- **Al Mercado Garnacha Blanca –**  
Spanje, Terra Alta DO
wit fruit/anijs; bloemig, zacht, rond.
- **Laurent Miquel Solas Réserve Viognier**
Frankrijk, Pays d'Oc
abrikoos/perzik; vol, kruidig, elegant.
- **Dourthe N°1 Sauvignon Blanc**
Frankrijk, Bordeaux AC
citrus/limoen; levendig, strak, mineraal.
- **Pyros Appellation Chardonnay**
Argentinië, Pedernal Valley
peer/perzik; fris, mineraal, krachtig.

RODE WIJNEN

Soepele charmeurs & karaktervolle krachtpatsers.

PER GLAS & PER FLES

- **Lunaris Syrah-Malbec**
Argentinië, San Juan
rijp rood fruit; rond, soepel, kruidig.
- **Farina Bardolino**
Italië, Veneto DOC
kers/roos; licht, fris, charmant.
- **Laurent Miquel Merlot**
Frankrijk, Pays d'Oc
bosfruit/pruim; zacht, zwoel, fluwelig.

PER FLES

- **Al Mercado Syrah-Garnacha Tinta –**  
Spanje, Terra Alta DO
framboos/pruim; kruidig, mediterraan.
- **Portillo Pinot Noir –** 
Argentinië, Mendoza
kers/aardbei; elegant, kruidig, soepel.
- **Pyros Appellation Malbec**
Argentinië, Pedernal Valley
zwart fruit; mineraal, krachtig, verfijnd.
- **Ramón Bilbao Reserva –** 
Spanje, Rioja DOC
rijp rood fruit; vanille, hout, vol.

ROSÉ WIJNEN

Fris, zonnig & verleidelijk – voor vrolijke tafels.

PER GLAS & PER FLES

- **Laurent Miquel Vendanges Nocturnes Classic Rosé**
Frankrijk, Pays d'Oc
aardbei/bloesem; droog, fris, verfijnd.

MOUSSEREND

Feestelijk, verfrissend & stijlvol.

- **Al Mercado Brut Blanco 0.0** –  
Spanje, Catalunya
wit fruit; zacht, droog, elegant.
- **Clos Amador Brut Delicat** – (flesje 20cl)
Spanje, Cava
groene appel; fris, fijne mousse.
- **Salentein Sparkling Brut - Cuvée Exceptionnelle**
Argentinië, Mendoza
bessen/roze grapefruit; sappig, verfijnd, chique.

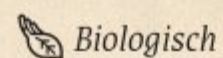
GRAHAM'S PORT

De perfecte afsluiters

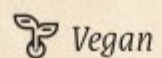
- **Blend N°5 White**
Ideaal bij lichte fruitdesserts
- **Six Grapes Ruby**
Heerlijk bij chocoladedesserts
- **The Tawny**
Perfect bij karamel en crème brûlée

Afrekenen

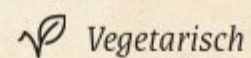
Om iedereen goed van dienst te zijn, graag per tafel afrekenen. Dank voor uw begrip!



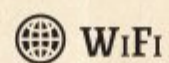
•



•



Keurmerken voor wie bewust kiest – zonder in te leveren op smaak.



Wifi: Gasten Markt – Gasten Sjaan
Wachtwoord: VeluwseGezelligheid



Allergenen

Scan de QR-code voor alle allergeneninformatie.
Meld uw allergie altijd aan onze medewerkers.
Wij adviseren u graag en passen gerechten zo mogelijk aan.

HERBERG TANTE SJAAN

GORTELSEWEG 1
8076 PR VIERHOUTEN
T. 0577 411 335

BRASSERIE DE MARKT

KERKSTRAAT 2
8051 GL HATTEM
T. 0384 440 179