



Goedemorgen!

—

Good Morning!

Goedemorgen, Good Morning,

Welkom in Catalpa. Sommigen noemen het de ontbijtzaal, wij zien het liever als de Botanische ontbijtervaring. Neem plaats tussen de planten en antieke botanische illustraties en beleef de zonnige ambiance terwijl u geniet van onze speciale ochtend groet: een Belgische wafel – knapperig, warm en licht als een veertje – en een stimulerend smoothieshot gemaakt naar een geheim recept van de veelgeprezen chef-kok van Fine Fleur, Jacob Jan Boerma! Bestel uw thee of koffie naar keuze en begin aan uw eigen culinaire reis. Het buffet biedt een sublieme selectie van lokale lekkernijen met veel aandacht voor lokale producenten. Trakteer uzelf op delicate vis en zeevruchten, verbazingwekkende kazen, de heerlijkste broden en ambachtelijke charcuterie. Overnight oats, granolas, fruit, salades, yoghurt, gebak, eieren, bacon, jam en sappen zijn slechts enkele van de vele sterren van het buffet. En dan is er nog ons à la carte menu: op bestelling klaargemaakt ... tot in perfectie bereid.

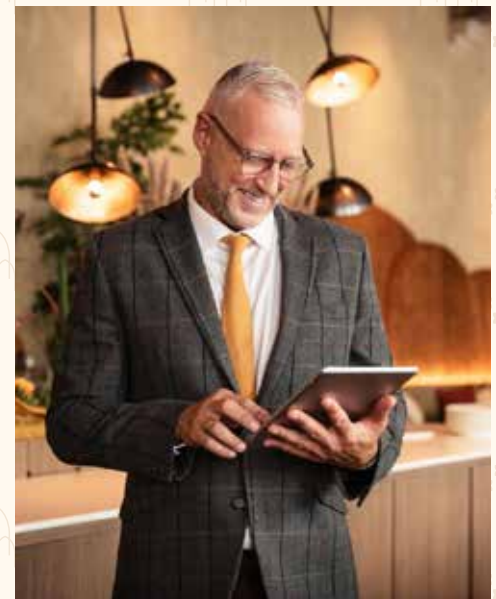
Welcome to the Catalpa. Some call it the breakfast room, we prefer to think of it as the Botanic breakfast experience. Take your seat among the plants and antique botanical illustrations, and savour the sunny atmosphere as you indulge in our special morning greeting: a Belgian waffle – crisp, warm and light as a feather – and a stimulating smoothie shot made to a secret recipe by Fine Fleur's acclaimed chef, Jacob Jan Boerma! Order your choice of tea or coffee and embark on your very own culinary journey. The buffet features a sublime selection of delicacies and local produce: treat yourself to delicate fish and seafood, astounding Belgian cheeses, the most scrumptious breads and artisanal charcuterie. Overnight oats, granolas, fruit, salads, yoghurts, pastries, eggs, bacon, jams and juices are just some of the buffet's many stars. And then there's our à la carte menu: cooked to order ... and perfection.

Breakfast Chef
Johan Aerts



#topteas

Biologische theesoorten,
zorgvuldig uitgekozen
door onze thee sommelier
Ken Calander.



*Organic teas, carefully
selected by our tea
sommelier, Ken Calander.*

Groene thee:

- ◆ Matcha: Het groene goud, gemalen thee bladeren. Eigen import rechtsreeks uit Uji Japan. (Verkrijgbaar als shot of als latte met melk naar keuze)
- ◆ Laos Laothang, mooie groene thee uit Laos China, geoogst op een hoogte van 1200-1600m.

Zwarte thee:

- ◆ English Breakfast: klassieke mengeling met een volle moutige smaak.
- ◆ Earl Grey Imperial: klassieke mengeling van hoge kwaliteit met natuurlijk bergamotolie.

Kruideninfusie:

- ◆ Griekse Bergthee: De Griekse bergthee is gemaakt van de gedroogde blaadjes en bloemen van de Sideritis plant. Drink hem met een vleugje honing.
- ◆ Kamille: gedroogde kamille bloempjes, bekend om zijn rustgevende werking.
- ◆ Gember & citroen: melange van pittige gember met zoethout, citroengras, citroenzestes en pepermunt.

Fruitinfusie:

- ◆ Goji & Cranberry: een melange van hibiscus verrijkt met rood fruit, perzik en appel.

Green Teas:

- ◆ Matcha – we import these precious, finely ground tea leaves directly from Uji, Japan (available as a shot or in a latte with your choice of milk).
- ◆ Laos Laothang – a sublime green tea, harvested at an altitude of 1200-1600m.

Black Teas:

- ◆ English Breakfast – classic full-bodied and robust tea, blended to go well with milk.
- ◆ Earl Grey Imperial – classic blend of high-quality tea and natural bergamot oil.

Herbal Teas:

- ◆ Greek Mountain Tea – made from the dried leaves and flowers of the Sideritis plant. Drink with a drop of honey.
- ◆ Chamomile – a beneficial and relaxing tea made with dried chamomile flowers.
- ◆ Ginger & Lemon – a blend of spicy ginger with liquorice, lemongrass, lemon zest and peppermint.

Fruit Teas:

- ◆ Goji & Cranberry – a blend of hibiscus with accents of red fruits, peach and apple.



Eggs Benedict

Zuurdesem muffin – gerookte zalm – Hollandaisesaus – tuinkers

Eggs Royale

Sourdough muffin – smoked salmon – hollandaise sauce – cress

Ei in Glas

Grijze Noordzee garnalen – waterkers – dille – soldaatjes

Egg in a Glass

Grey North Sea shrimps – watercress – dill – toast

Avocado Flatbread (vegan)

Avocado – tomatensalsa met cashewnoten – koriander – clementines – olijfolie

Avocado Flatbread (vegan)

Avocado – tomato salsa with cashew nuts – coriander – clementines – olive oil

English Breakfast

Spek – witte bonen – tomaat – beuling – spiegelei

English Breakfast

Bacon – haricot beans – tomato – black pudding – fried egg

Verloren Brioche Brood (vegetarisch)

Verse vijg – geitenkaas uit de Kempen – honing – citroentijm

French Brioche Toast (vegetarian)

Fresh fig – goat cheese from the Campine – honey – lemon thyme

Toast Champignon

Spinazie – roerei – rode wijn saus – Hollandaisesaus

Toast and Mushrooms

Spinach – scrambled eggs – red wine sauce – hollandaise sauce

Havermoutpap (vegan)

Met amandelmelk en compote van herfstfruit

Porridge (vegan)

With almond milk and autumn fruit

Roerei et Kaviaar (+ € 30)

Scrambled Eggs with Caviar (+ €30)

Eieren | Eggs



Duurzaam gelegd en verkrijgbaar van het buffet of à la carte, onze eieren zijn afkomstig van de Boer Olivier-boerderij. De gelukkige kippen van Olivier Mehuy's leiden een superieur 5-sterrenleven en genieten van een natuurlijk dieet van voedzame planten en insecten. Geen wonder dat onze eiergerechten zo lekker smaken!

Sustainably farmed and available from the buffet or à la carte, our eggs are sourced from the Boer Olivier farm. Olivier Mehuy's happy chickens lead 5-star superior lives, enjoying a natural diet of nutritious herbs, grass and insects. No wonder our egg dishes taste so good!

Bakkerij | Bakery

Een verbazingwekkend assortiment van brood en gebak. Afkomstig van bakkerij Manus uit het Antwerpse Brasschaat. Ze zorgen voor onze kraakverse (zuurdesem) broden en pistolets en patisserie van topkwaliteit.

An amazing assortment of breads and pastries. Sourced from the Manus bakery in Brasschaat, Antwerp, suppliers of oven-fresh (sourdough) bread and rolls, as well as top-quality pastries.



Kaas | Cheese

De lange traditie van kaasmaken in België wordt gevierd door Van Tricht, de beroemde Antwerpse familie van kaasliebhouders. Naast een plekje op ons buffet heeft de familie Van Tricht vele internationale prijzen gewonnen en werden zelfs enkele kazen naar het International Space Station ISS gestuurd.



Belgium's long tradition of cheese-making is celebrated by Van Tricht, Antwerp's famous family of cheese experts. As well as supplying us, Van Tricht have won many international awards and were even asked to send some of their cheeses to the International Space Station (ISS)!

Charcuterie | Cold Cuts & Pâtés



Vakmanschap. Kwaliteit. Terroir en passie. De familie Dierendonck in West-Vlaanderen heeft een passie voor hun vak, respect voor hun dieren en het milieu en een passie voor smaak. De perfecte pasvorm voor de Botanic!

Craftsmanship. Quality. Terroir and passion. The Dierendonck family in West Flanders are knowledgeable about their craft, respectful of their animals and the environment, and passionate about taste. The perfect fit for the Botanic!



The Duke is Back

Gert De Mangeleer en Joachim Boudens van Restaurant Hertog Jan voegen hun artistieke toe aan ons ontbijtbuffet met hun artisanale en biologische granolas, jams, honing en ambachtelijke chocoladepasta.

Gert De Mangeleer and Joachim Boudens of Restaurant Hertog Jan add their artistry to our breakfast buffet with their artisanal, organic granolas, jams, honey and traditionally made chocolate spread.



HERTOG
JAN

The Wine that Gladdens Human Hearts

Op een steenworp van de cultuurstad Maaseik, liggen op de zonovergoten zuidoosterhellingen langs de Maas, de 10 hectaren grote wijngaarden van **Wijndomein Aldeneyck**.

Riesling Brut

12 maanden sur latte-rijping. Levendige frisse zuren met grote finesse, rechtstreeks van de Maaskiezel op Heerenlaak. Verfijnde structuur voor gastronomische levensgenieters.

Chardonnay Blanc de Blancs 2015

Nicolas Feuillatte is hét moderne Champagnemerik. Met zijn ontspannen aanpak wil Nicolas Feuillatte de Champagneervaring nieuw leven inblazen en met zijn unieke coöperatieve model vertegenwoordigt hij het grootste collectief van telers in de Champagnestreek.

Prachtige gouden champagne met delicate belletjes, 6 jaar gerijpt op fles in de kelders.

*‘Wine is Sunlight,
Held Together
by Water’*

Galileo Galilei

*Covering 10 hectares of sun-drenched south-eastern slopes along the Maas, the vineyards of the **Aldeneyck winery** are just a stone’s throw from the historic city of Maaseik.*

Riesling Brut

Matured sur lattes for 12 months – vibrant fresh acidity with great finesse and flinty minerality.

Chardonnay Blanc de Blancs 2015

Nicolas Feuillatte is the modern Champagne brand. With his relaxed approach, Feuillatte breathes new life into the Champagne experience, and his unique cooperative model means he represents the largest collective of growers in the Champagne region. This golden and delicately sparkling wine is aged in the bottle for 6 years in the cellars.

