



Menu

Vincent van Gogh & Zundert

38,70

Vincent van Gogh, de meest beroemde Zundertenaar is op 29 juli, dit jaar 125 jaar geleden gestorven in Auvers Sur Oise. Zijn werk is een onuitputtelijke inspiratie geworden voor de hele wereld. Om deze beroemde zoon van Zundert te eren hebben wij ons laten inspireren door de plaatsen waar hij geschilderd heeft.

Zundert & Antwerpen

Carpaccio van Filet d'Anvers van Zundertse dikbil met tomaten-knoflook crème en fris voorjaarsslaetje met dressing van Rijsbergse honing

Vincent bezocht in Antwerpen de Academie der Schone Kunsten. Een donkere periode in zijn leven. Maar ook een periode waarin vanuit de donkere Brabantse stijl de eerste felle kleuren op doek kwamen, die later zijn uniek stijl zouden worden. In Antwerpen heeft Vincent van Gogh toch vast wel eens genoten van een broodje met de typische 'Filet d'Anvers'. Wij roken zelf onze Zundertse dikbil.

*

Zundert & Nuenen

Aardappelsoep met huisgerookte zalm & Zundert Trappist

In Nuenen maakte Vincent een van zijn meest beroemde schilderijen: De Aardappeleters. Aardappelen waren toen echt armeluiseten. Nog steeds zijn aardappels goedkoop. Onze aardappelsoep wordt verrijkt met eigen gerookte zalm en een scheut Zundert Trappist.

*

Zundert & Arles

**Gegrilde lende van Zundertse dikbil met Provençaalse saus
Mediterraans groententaartje met Ettense Geitenkaas
Belze frieten met huisgemaakte mayonaise**

Zoals de schilderijen van Vincent een onuitputtelijke bron van inspiratie zijn, zo is dat ook de keuken van de streek waarin Arles ligt. Recepten uit de Provence zijn wereldberoemd. Bij Arles hebben ze een speciaal vleesrund – Taureau de Camargue - met wettelijk beschermde herkomstbenaming. Onze regio heeft ook zijn eigen vleesrund; de Belze Blauwe is geroemd vanwege zijn smaakvolle, magere vlees en kortvezelige structuur. Ons vlees komt van runderen gemest in Zundert.

*

Zundert & Auvers sur Oise

**Cracquelin Ravoux "Maison de van Gogh"
Kletskoppen met Zundertse aardbeien, Zwitserse room
en roomijs van meesterijsbereider Alfons Graumans**

De Auberge Ravoux "dit "maison Vincent van Gogh is wereldberoemd omdat Vincent van Gogh daar zijn laatste nacht heeft doorgebracht in kamer nr. 5. Ook wereldberoemd zijn de desserts op het menu. Wij serveren de cracquelin Ravoux met Zundertse aardbeien en ijs van onze plaatselijke meesterijsbereider.

Lunchmenu

(alleen voor groepen op reservering)

24,75

Zundert & Nuenen

Aardappelsoep met huisgerookte zalm & Zundert Trappist

*

Zundert & Arles

**Lunchsalade carpaccio van Zundertse dikbil bereid met Provençaalse kruiden
truffelmayonaise, gegrilde Mediterrane groenten & Ettense geitenkaas**

*

Zundert & Auvers sur Oise

**Mousse au chocolat zoals geserveerd in het Maison de Vincent van Gogh
citrusladsalade, sabayon van Zundert Trappist
& roomijs van meesterijsbereider Alfons Graumans**

*

