

delicious. lunch

bij Kasteelhoeve de Kerckhem bij Hasselt (B)



Tessa van Dam Merrett maakte een carrière-switch: van bloemist naar kok én gastvrouw! Zij stortte zich op de Kerckhem, een gastenverblijf met tien kamers, omgeven door landerijen, bloemen-, moes-, en kruiden-tuin. Samen met haar man Erik Feldhaus van Ham zorgt ze ervoor dat je je meteen thuis voelt in de oude hoeve. 'Het moet lekker zijn, leuk én fijn.' Kom relaxt lunchen midden op het platteland. Elk bord wordt door Tessa met aandacht opgemaakt, vaak met eetbare bloemen. De Kerckhem fleurt je helemaal op!

WAAR

Kasteelhoeve de Kerckhem
Grotestraat 209
B-3850 Wijer-Nieuwerkerken
(bij Hasselt, België)

WANNEER

zaterdag 13 en
zondag 14 augustus 2011
(30 couverts per dag)

TIJD

13.00 uur

PRIJS

€ 65 p.p. inclusief aperitief,
viergangenmenu, wijn-
arrangement en koffie/thee.

RESERVEREN

mail info@dekerckhem.com
o.v.v. delicious.arrangement

MEER INFO

dekerckhem.com

dé locatie

Middenin het idyllische landschap van Haspengouw ligt Kasteelhoeve de Kerckhem. De hoeve stamt uit 1648 en is, zonder de oorspronkelijke elementen te verliezen, door Tessa en Erik verbouwd tot gastenverblijf met grote keuken. Eigenlijk vooral door Erik. Hij is de bouwmeester en de spil van de hoeve. Buiten en in de keuken is Tessa de baas. Zij zorgt voor pure, mooie gerechten met veel ingrediënten uit eigen tuin. Of het nu groenten, kruiden of bloemen zijn.

dé chef

Zowel Tessa als Erik hebben een succesvolle carrière achter zich gelaten en kozen voor de Kerckhem. 'Ik ben dol op vakopleidingen!', legt Tessa uit. 'Ik stortte me ineens op koken, wilde alles weten, alles zelf doen. Maar een leven zonder bloemen is toch ondenkbaar. Bloemen zijn een belangrijk onderdeel van mijn gerechten, dus je kunt veel kleur op je bord verwachten. Ik maak een bord op als een bloemist. Verfijnd en met veel aandacht voor details.' De Kerckhem werkt met een kleine wijnkast met alleen huiswijnen. Tessa en Erik worden daarin bijgestaan door hun goede vriend Dirk Cees Booij, wijnkoper in Maastricht.

hét menu

Veel van de ingrediënten in het delicious.menu komen uit de directe omgeving van de Kerckhem. Zoals de amuse uit de tuin, voor bij een glas prosecco. Dan volgt carpaccio van biet met geitenkaas, gedroogde pancetta en eetbare bloemen. De soep is van courgette, geserveerd met molenaarsbrood en paprikapesto. Je hoofdgerecht bestaat uit verse zalmfilet gepaneerd in platte peterselie met kruiden, met zest van sinaasappel, puree en tomaten-fantasie. Toe is er bramenschuimtaart met coulis van rode bessen!



exclusief
voor
delicious.
lezers



Elke maand organiseert delicious. een lunch of diner op een toplocatie voor een superprijs!



delicious. lunch

bij De Vrijheid in Grou



Streekgerechten, mooie wijnen, een zomerse zondag en een schitterend uitzicht over het Friese Pikmeer. Dat zijn de ingrediënten van deze delicious.lunch. Sinds 2008 zijn Melle en Hanny Bakker de eigenaren van De Vrijheid, Het restaurant heeft een internationale keuken, maar er wordt veel gekookt met streekproducten van het seizoen. Vis uit het meer en wild uit de regio en bij voorkeur biologische groenten. Eén van de favorieten van delicious.hoofredacteur Makkie Mulder, want je kunt hier zo aanmeren met je boot!

WAAR

De Vrijheid
Seinpolle 4
Grou

WANNEER

zondag 14 augustus 2011

TIJD

13.00 uur

PRIJS

€ 65 p.p., inclusief
aperitief, viergangenmenu,
wijnarrangement en
koffie/thee

RESERVEREN

0566 621578

o.v.v. delicious.arrangement

MEER INFO

restaurantdevrijheid.nl

dé locatie

De Vrijheid vind je in een oude boerderij die in 2008 een complete metamorfose heeft ondergaan. De stoelen die de Bakkers op zolder vonden, zijn zilver gespoten en kregen leren kussentjes. De openhaard heeft plaats gemaakt voor een zithoek en van verschillende lampen in het restaurant zijn kroonluchters gemaakt. Allemaal om De Vrijheid een nieuwe, frisse uitstraling te geven. Het terras aan het water helpt daar natuurlijk ook bij!

dé brigade

Eigenaren Melle en Hanny Bakker zijn oude rotten in het vak. Op hun cv staan toprestaurants als Prinses Juliana en De Echoput, hun eigen restaurant Het Jachthuis in Hoog Soeren en de hoge hotelschool in Leeuwarden waar Melle als docent werkte. 'We wilden meer tijd doorbrengen met ons gezin, waar we met Het Jachthuis weinig aan toekwamen. Ik ging lesgeven, Hanny opende een schoonheidssalon. Maar na negentien jaar ging het weer kriebelen. De Vrijheid staat voor gastvrijheid, eerlijk, heerlijk en formeel informeel.' Dochter Marjan en Melle voeren samen de zwarte brigade aan. Hanny vervult haar grote droom en staat in de keuken naast chef-kok Will Boetes.

hét menu

Schuif aan bij een van de grote, ronde tafels met heerlijke gerechten, veel regionale producten, vaak rechtstreeks van de boerderij. Om te beginnen schapenkaas uit Nes met doperwtencrème, wilde tomaat, langoustine en basilicumsschuim. Daarna een palingfilet uit het Pikmeer met boeren-yoghurt, quinoa en komkommer. Als hoofdgerecht serveren Will en Hanny filet van duif met auberginecrème, hazelnootcrumble en gekonfijte aardappel. Je sluit de lunch af met een mousse van karnemelk met Italiaans schuim en frambozen. Geen zoetekauw? Kies dan voor Friese kazen van de kaastrolley.



Elke maand organiseert delicious. een lunch of diner op een toplocatie voor een superprijs!

