



De Treeswijkhoeve

Zomer bij De Treeswijkhoeve

De zomer dient zich aan bij sterrestaurant De Treeswijkhoeve: op het menu prijken onmiskenbaar zomerse gerechten en de tuin, met zijn intieme zitjes en sfeervolle avondverlichting, is klaar voor een feestelijke ontvangst... Proef de zomer bij De Treeswijkhoeve!



Deze zomer staat de tuin centraal bij De Treeswijkhoeve. En dan gaat het niet alleen om de sfeervolle tuin met zijn strak geschorene heggetjes en zijn fraaie terrassen, maar ook om 'de tuin' als inspiratiebron. Dick Middelweerd, chef-kok en eigenaar van De Treeswijkhoeve, vertelt gepassioneerd over de culinaire verrassingen die een tuin te bieden heeft. Zijn ontdekkingen vinden we terug in de schitterende gerechten die hier met de lunch en 's avonds geserveerd worden.

Invloeden

"In de moestuin verbouwen we zelf wat groenten, kruiden en rood fruit. Basilicum, peultjes, rabarber, frambozen... Het levert inspiratie voor de keuken. Op het moment is er een trend om met bloemen te koken. Ik gebruik graag bloemen van courgettes in gerechten en van citroengeranium maken we sorbetijs. Dit jaar brengen we ook ijs van magnolia of viooltjes. Ik vind het belangrijk om de seizoenen te volgen en met producten uit de omgeving te werken. Kwaliteitsproducten, liefst biologisch geteeld. Voor de zomer levert dat een mooi pallet op met frisse ondertonen." Het is de nieuwe Nederlandse keuken in een notendop: verse seizoensproducten uit de regio op een originele, moderne manier bereid. Maar Dick verwerkt meer invloeden in zijn gerechten. "Zomerse producten lenen zich heel goed voor Japanse smaakaccenten, zoals miso en andere sojaproducten." Voorbeelden zijn de overheerlijke kwartelpootjes met yakitorisaus en de kalfstartaar met krab en miso die dit voorjaar op het menu stonden. Verder is Dick zeer enthousiast over een reis naar Peru die hij onlangs heeft gemaakt: "In Peru gaat het natuurlijk niet alleen om aardappels. Het was een openbaring wat voor smakenrijkdom het land kent: door de grote hoogteverschillen is er een enorme variatie aan groentes en kruiden. Ik ben nu aan het kijken wat ik daarvan in Nederland kan krijgen of zelf kan verbouwen." Niet alleen groenten, maar ook vlees is aan seizoenen gebonden. "Natuurlijk associëren de meeste mensen wild met de herfst en de winter, maar wist je dat het nu eigenlijk de beste tijd is om ree te eten?" Andere typische zomerproducten zijn lamsvlees en zwezerik. En natuurlijk vis en schaaldieren. Deze zomer zullen er een paar mooie gerechten met kreeft op het menu staan.

Wijnen

Uiteraard worden al deze gerechten begeleid door uitgelezen wijnen. De Treeswijkhoeve beschikt over een eerste klas wijnkelder, samengesteld door maître sommelier René Tabbers. "Net als bij de menu's verandert de wijnkaart ieder seizoen. In de zomer zal het accent dus meer liggen op mooie lichte wijnen. We hebben altijd een ruime selectie kleine flesjes en 'Bob-arrangementen' voor mensen die niet zoveel willen drinken." Aan alles is gedacht om van een lunch of een diner bij De Treeswijkhoeve een onvergetelijke belevenis te maken. Dick, zijn echtgenote Anne-Laura en hun team staan deze zomer klaar om u te laten genieten van hun ongeëvenaarde gastronomische prestaties.

De Treeswijkhoeve

Valkenswaardseweg 14, 5582 VB Waalre
Tel: 040-2215593, fax: 040-2217532
www.treeswijkhoeve.nl



Aanbieding voor Excellent-lezers

Speciaal voor de lezers van Excellent leven en Wonen heeft De Treeswijkhoeve deze zomer een fantastische aanbieding. Tot en met september kunt u voor € 85,- per couvert een viergangenlunch of -diner reserveren op woensdag, donderdag, vrijdag en zondag. Bij dit arrangement serveren wij een bruisend aperitief, bijpassende wijnen, water en afsluitend koffie of thee. Van tevoren wel even reserveren!

