

Als gast in de schitterende Oude Pastorie in Malberg ontbreekt het u eigenlijk aan niets. Werkelijk aan alles is gedacht om uw verblijf in besloten kring tot een aangename belevenis te maken waar u nog vaak met genoegen aan zult terugdenken.

's Avonds met vrienden en familie als Braakhekke achter het fornuis in de prachtige keuken van de Pastorie. Niets is gezelliger!

En toch kan het zijn dat u denkt, we zijn uit met een bijzondere aanleiding op een bijzondere locatie. We laten ons één avond eens goed verwennen. Wij reserveren dan graag een mooie tafel voor u en nemen u alles uit handen.

#### Voorbeeld Menu I

Daslook roomsoepje met croutons

Salade composé met Toast en Zalm Mayonnaise

Filet van scharrelvarken met een saus van Bourgogne Mosterd

Gratin, Rozemarijnaardappeltjes en Groente

Crêpe IJs met slagroom

\*

## Voorbeeld Menu 2

Voor mensen die liever geen varkensvlees eten ....

Maar een keer willen zondigen

Hors d'oeuvre met zwarte olijven, tomatenmerg met truffel

En Italiaans, Spaanse en Duitse gerookte ham

Met verse tuinkruiden gebakken toast

Afhankelijk van seizoen en in overleg een

Frisse peterseliesoep,

Een koude, Koninklijke preisoep (vichysoise)

Of

Om alvast onze blik op Spanje te richten naar het hoofdgerecht

Een onvolprezen pittige Gaspacho

Kotelet van Ibericozwijn

Een zalig, mals en sappig stukje vlees waar je eigenlijk niets aan moet doen.

Met alle plezier overleggen wij met u over een passende saus

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met passende bijlagen

Dessert-trio

Verrassing uit de keuken

\*

### Voorbeeld Menu 3

#### Vlees en vis

Ossenstaartsoep met Madeira

Huisgemaakte klassieker met vlees van de staart

En Madeira uit Madeira

Sandwich van grof gesneden runderfilet

Van Eifeler rund met krokant bricksblad

Frisse slasoorten en een milde tapenade met parma

Medaillon van gelakte snoekbaars

Met een romige saus van bleekselderij

#### Beef Wellington

Selectie van Franse kazen

Geserveerd met brood, boter, druiven

En een geheim sausje met walnoten en rozijnen

en balsamico

moelleux au chocolat

vanille-ijs met kruidnagelsaus

en rood fruit

\*

## Menuvoorbeeld 4

Voor mensen die iets te vieren hebben

Maar kort van stof zijn

“Once in a life time beef experience”

Wagyu Entrecote

Gegrild

Aan dit vlees doen wij verder niets,

Ook niet op verzoek

Geserveerd met een mooie salade

En grove frieten

Er zijn mensen die na hun kennismaking met deze kleine Japanner besluiten

Nooit meer vlees te eten

Althans, nog slechts één keer per maand iets van

Het Wagyu-rund

Gezien de prijs en de smaak is die beslissing te billiken

\*

menuprijzen op aanvraag

vanaf 24,- per persoon

Dit is natuurlijk maar een glimp van wat mogelijk is. Terwijl ik dit schrijf liggen in de keuken de gevulde kipjes uit de Bresse af te koelen. In een mantel van bacon, een vulling van verse worst met pistachenoten worden ze vanavond knapperig afgebakken en geserveerd met een sausje van marsala op verse bandpasta met suikererwten.

Samen met u als gast van de Pastorie denken wij graag mee over een menu zoals wij dat b.v. in Frankrijk graag serveerden: Een avond met acht of tien gerechten met ingrediënten naar wens.

Maar een “aardse” boeren bruiloft kan natuurlijk ook met landelijke Franse pareltjes als gevulde kalfsborst met een farce met kruiden, olijven en hardgekookte eieren. U bent in de Eifel, maar ook een beetje in la Provence.

Met plezier maken we voor u een van de stoofpotten die in Frankrijk bijna tot oorlog leidden. Cassoulet is bij voorbeeld zo iets. In Castelnaudary denken ze al eeuwig dat ze de lekkerste maken, in Toulouse ook trouwens. Dat is niet zo. Maar ja, wie gelooft er nou een eigenwijze Hollander. Voor een goede cassoulet sta je uren in de keuken. Die bouw je langzaam op tot ie af is. Geserveerd met Confit van eend.

Wij kopen in in de Eifel en wat van ver komt moet helaas van ver komen. Onze leveranciers staan garant voor snelle levering. Of we nu in Luik, Luxemburg of Keulen bestellen, zeevis ligt binnen 24 uur na vangst in onze koeling.

Grof wild komt uit de Eifel waar de jacht nooit echt gesloten is. Het vlees is gegarandeerd niet van drijfjachten afkomstig, stressvrij en puur natuur. Ook het rundvlees uit de Eifel heeft een mooi leven gehad en meest van de tijd in de buitenlucht doorgebracht en op natuurlijke wijze gevoed. Hetzelfde geldt voor het varkensvlees uit Luxemburg, Limburg. Het Spaanse varken is een verhaal apart: Dat zijn dieren die bijna in de vrije natuur leven en moeten “vechten” voor hun voedsel.

À propos wild: wij serveren het graag met eigengemaakte chutney of een rumcakesaus. Rumcakesaus krijg je als je een rodewijnsaus maakt zoals gewoonlijk en uitschiet met de tomatenmerg: Te zuur! In haast prak je er die heerlijke Engels rumcake door die gewoonlijk dient als begeleider bij de kaas met een glaasje Port. Het resultaat is geweldig. De cake wordt gebakken door een Engelse dame die haar bedrijfje begon onder de rook van Rotterdam en inmiddels naar Frankrijk is verhuisd.

Konijn komt van de boer een stukje verderop. Haas en ander klein wild uit Frankrijk en Groot Brittannië. Uit Frankrijk komt nog veel meer: scharrelkippen met een heerlijke “moeilijke” smaak die veel consumenten eenvoudig niet meer kennen. Hetzelfde geldt voor kwartels, duif en fazant.

Als de gast dat wenst zorgen wij voor een pré salé lam van de kust. Als het dan toch lekker moet zijn, kan het maar beter echt lekker zijn.

Schnitzel doen we liever niet. Als u er op staat serveren we de Schnitzel natuurlijk weer wel. Dun en het liefst van kalfsvlees. Da's weer eens iets anders. Hou er dan rekening mee dat hij niet egaal gebakken is, hier en daar zelfs een beetje geblakerd. Egaal gebakken Schnitzels komen uit de frituur.

Een verhaaltje tot besluit. Pasta met truffel. Als het kan Italiaanse witte. Als jongeling zat ik eens met mijn ouders in een restaurant boven Genua. Er kwam een ober binnen met een dampend bord pasta. Hij goot royaal olie over de tagliatelle; een draai met de pepermolen, een draai met de zoutmolen. Een andere ober met witte handschoenen nam zijn plaats in en schaaftte zuinigjes wat flinters witte truffel over het bord. De gast naast ons voor wie het bedoeld was begon langzaam en kreunend te eten. Toen het bord al lang en breed leeg was kreunde hij nog lang na met tussendoor de nodige bijna onhoorbare “madre mia’s!”.

“Doet u mij dat maar meneer!”

Het plezier dat ik eraan gehad heb, nog dagen deed mijn zuinige vader de rekening geheel vergeten.

Laat ik afsluiten door u vooral en eerst een fantastisch verblijf te wensen in Malberg en tenslotte de hoop uit te spreken u hier in het mooie Dudeldorf als gast aan tafel te mogen ontvangen.

Mede namens mijn vrouw Anita, met vriendelijke groet,

Marc van Oest

Tijdig reserveren gewenst.