

Hostellerie Vangaelen

Midden in het prachtige Heeze in dit historisch pand waar al ruim 125 jaar gastvrijheid wordt bedreven willen wij u als gast in een informele sfeer alle zorg en aandacht geven. Voor ons staat gastvrijheid voorop.

‘Koken is Topsport’ en voor topsport is passie en ambacht vereist. Deze passie deelt Chefkok Jip Goyvaerts met zijn team.

“Als Chef-kok is mijn passie te koken met dagverse, eerlijke producten. En het liefst met producten dicht bij huis, zoals uit onze tuin op de Strabrechtse heide of het Kemperlander rund. Creativiteit en ambacht symboliseren verder mijn keuken. Ik streef naar eerlijke gerechten met een hoge kwaliteit en volle smaken. Samen met een gedreven team maken wij klassieke gerechten met een moderne twist.”

Welkom in mijn keuken,

Jip Goyvaerts

“Chef’s choice” Menu del Mercato

De keuze van de chef; mede bepaald door de mooiste ingrediënten van het seizoen, met ambacht en passie bereid. Indien gewenst lichten wij een tipje van de sluier op, aanpassingen en/of dieet wensen zijn altijd mogelijk.

Voor een complete wijn – spijs beleving serveren wij graag een bijpassend glas wijn.

menu		wijn
4 gangen	48.00	4 glazen 24.50
5 gangen	57.00	5 glazen 31.50
6 gangen	65.00	6 glazen 38.50

Onze menu’s uitsluitend per tafel te bestellen voor behoud van de kwaliteit van de gerechten. Uiteraard zijn wijzigingen / aanpassingen mogelijk. Supplement voor onze kaaswagen ipv het zoete dessert is € 5,00

All in-Culinair arrangement

Complete culinaire beleving met huisaperitief met 5 of 6 gangen menu met een bijpassend glas wijn bij elke gang, tafelwater en een afsluitend Illy koffieservies met friandises

5 gangen	92.50	/	6 gangen	109.50
----------	-------	---	----------	--------

Hostellerie keuzemenu

Regelmatig wisselend menu, mooie verse ingrediënten, vaak van dicht bij huis, maar altijd in het seizoen.

---- Voorgerechten 'a la carte' 17,00 / Hoofdgerechten 24,50 / Dessert 9,75 ----

--- **37,50 euro voor het driegangenmenu, ---**

Regularly changing menu, lovely fresh and seasonal ingredients, often regional products, but always in season; 37,50 euros for the menu

Noorse zalm gemarineerd | avocado crème | snijboon | gepofte rijst | komkommer

Norwegian salmon | avocado cream | haricot bean | puffed rice | cucumber

of

Gegaarde kalismuis | ingelegde appel | witlof en roodlof | rettich | enoki paddenstoel

Veal mouse | pickled apple | chicory and red chicory | rettich | enoki mushroom

of

Couscous salade | appel en rozijn | rode en gele biet | sorbet rode biet | azijn cabernet sauvignon

Couscous salad | apple and raisin | red and yellow beet | sorbet red beet | vinegar cabernet sauvignon

-0-

Gebakken zeebaarsfilet 'en crouste' groene kruiden | saffraan risotto | mosselen | boterraapjes |

courgette | beurre blanc

Fried sea bass fillet 'and crouste' green herbs | saffron risotto | mussels | butter rations | zucchini | beurre blanc

of

Runder entrecote | gekonfijte aardappel | bosui | koolraap | peterselie wortel | eigen jus

Beef sirloin steak | candied potato | forest onion | kohlrabi | parsley root | own gravy

of

Ravioli gevuld met pompoen | hazelnoot | bundelzwam | venkel | zilverui

Ravioli filled with pumpkin | hazelnut | fennel | bundle mushroom | silver onion

-0-

Mousse van mandarijn | witte chocolade | yoghurt mousse | Yuzu | sorbet van mandarijn

Mousse of mandarin | white chocolate | yogurt mousse | Yuzu | sorbet of mandarin

of

Ijs parade | 3 verschillende smaken huisgedraaid ijs

Ice parade | 3 different flavours of homemade ice cream

of

Kaas | kaasbordje naar uw keuze van de kaaswagen + 5

Cheese | cheese plate of your choice from the trolley + 5

Onze menu's uitsluitend per tafel te bestellen voor behoud van de kwaliteit van de gerechten.

Uiteraard zijn wijzigingen / aanpassingen mogelijk.

Our menus to order only per table to maintain the quality of the dishes. Obviously changes / adjustments are possible.

Klassiekers uit de keuken van Vangaelen

Carpaccio rucola Parmezaanse kaas <i>Carpaccio rocket Parmesan cheese</i>	17
Bisque d'homard rivierkreeft tomaat venkel <i>Lobster soup crayfish tomato fennel</i>	13
Ganzenlever; gebakken en 'torchon' kweepeer Macadamia kruidnagel gel <i>Goose liver; fried and 'torchon' quince Macadamia clove gel</i>	22
Tournedos van Kemperland rund groentjes uit het seizoen aardappel garni en eigen jus <i>Tournedos tenderloin vegetables from the garden potato and gravy</i> met gebakken ganzenlever (+8,00)	32
