

# 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 rond. 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

## Klassiekers uit de keuken van Vangaelen

**Carpaccio | rucola | Parmezaanse kaas** 17  
*Carpaccio | rocket | Parmesan cheese*

**Bisque d'homard | rivierkreeft | tomaat | venkel** 13  
*Lobster soup | crayfish | tomato | fennel*

**Ganzenlever; gebakken en 'torchon' | kweepeer |  
Macadamia | kruidnagel gel** 22  
*Goose liver; fried and 'torchon' | quince | Macadamia | clove gel*

**Tournedos van Kemperland rund | groentjes uit het seizoen | aardappel garni en  
eigen jus** 32  
*Tournedos tenderloin | vegetables from the garden | potato and gravy*

met gebakken ganzenlever (+8,00)

# 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 drie gangenmenu, met bijpassend glas wijn per gang + 19,50** ---

*Regularly changing menu, lovely fresh and seasonal ingredients, often regional products, but always in season; 37,50 euros for the menu, with matching glass of wine per course + 19,50*

---

**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**

**Canneloni met oude kaas | vijgenaspic | rucola vinaigrette | verse vijg**

*Canneloni with old cheese | figjelly | rocket vinaigrette | fresh fig*

**-0-**

**Gebakken zeebaarsfilet 'en croute' groene kruiden | saffraan risotto | mosselen | boterraapjes | courgette | beurre blanc**

*Fried sea bass fillet 'and croute' 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**

**Truffelpasta | gepocheerd hoeve-ei | girollen**

*Truffle pasta | poached farmer's egg | girolles*

**-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.*