



GEULZICHT

Restaurant
Hotel



Een korte geschiedenis van het restaurant

Vaak vroegen gasten me welke kamer mijn favoriet was. Ik antwoordde altijd dat ik van elke kamer hield, omdat ik ze allemaal persoonlijk had ontworpen, gebouwd en ingericht, dus ze hebben allemaal een speciale plek in mijn hart, bijna alsof het mijn kinderen zijn.

Maar er is één speciale kamer waar ik het meeste van hou. Door het grote raam in de achterwand kon je de rivier de Geul vrolijk zien stromen en de bergketens vormden een prachtige skyline daarachter. Als de zon schijnt, zou de kamer zich vullen met warm zonlicht. Als de oude magnoliaboom in de tuin bloeit, zou het uitzicht vanuit het raam alle tinten roze kleuren. Het landschap is werkelijk ongeëvenaard; de enige plek waar je het kunt vinden, is de keuken van het hotel. Vaak grapte ik dat dit wel de mooiste keuken op aarde moest zijn.

Maar ik ben geen chef-kok; een restaurant openen leek een belachelijk idee. Gasten vroegen me vaak waarom ik er geen opende. Als iemand die alleen weet hoe je eieren bakt en een smakeloze soep van groenten kookt, kan ik zeggen dat, hoewel ik het zou willen, ik gewoon niet heb wat nodig is om een restaurant te openen. Koken is als tekenen: het doen is makkelijk, het meester worden, verre van makkelijk.

Op een dag verscheen er echter een gast genaamd Annelies. Ze gaf me de kans die ik nodig had om mijn hoop op het openen van een restaurant te realiseren, en hoewel het werk op het moment van schrijven bijna klaar is, voelt het

nog steeds als een zoete, onwerkelijke droom voor mij. Hieronder zal ik uitleggen waarom dat zo is.

Annelies hield van de omgeving en de sfeer van het hotel, en van de koffie die ik brandde. De tweede keer dat zij en haar man op bezoek kwamen, vroegen ze opnieuw waarom het restaurant nog niet open was, waarop ik alleen mijn gevoel van nolens volens kon uiten.

In werkelijkheid was de keuken al bijna volledig uitgerust, maar het ontbrak aan een meest ontastbare ziel: een capabele chef-kok. Zonder dat zou het geen zin hebben om een restaurant te openen.

Annelies begreep mijn probleem en vertelde me dat ze haar oom zou vragen, die een uitstekende chef-kok is, nu met pensioen, die twintig hele jaren als chef-kok heeft gewerkt bij het Kurhaus. Hij bleek in Schin op Geul te wonen; misschien kon hij me helpen om iemand geschikts te vinden. Op dat moment begreep ik haar aanbod slechts als een vriendelijke geste; ik verwachtte niet dat ik iets zou horen. Maar twee dagen later, toen ze uitcheckte, liet Annelies me het nummer van haar oom, Koos van Noort, achter en vertelde me dat ik een telefoontje van hem kon verwachten om te zien wat mijn mogelijkheden waren. Toen besepte ik dat haar aanbod oprecht was en dat ze me echt wilde helpen met het openen van een restaurant.

's Avonds praatte ik met een buurman over dit alles, en zijn mond viel open bij het horen van de naam "Koos van Noort". "Wat? Dat is niet mogelijk!" Verward door de reactie, zocht ik "Kurhaus" en "Koos van Noort" op en begreep ik hoe prestigieus het restaurant en de chef waren.

Dus antwoordde ik, net zo verbaasd: "Je hebt gelijk, het lijkt niet mogelijk!"

En toch was het zo. Twee weken later kwam meneer Van Noort echt aan. De eerste keer dat we elkaar ontmoetten, praatten we twee uur alsof we oude vrienden waren die elkaar na jaren weer ontmoetten. Nog ongelooflijker dan hem ontmoeten, was dat hij meer dan twintig jaar geleden in de keuken van het hotel was geweest. Terwijl we daar waren, zei hij dat het meubilair nauwelijks was veranderd.

"Yang, deze keuken is de beste plek in het hele dorp! Als ik twintig jaar jonger was, zou ik hier persoonlijk werken zonder twijfel! Maak je geen zorgen, we kunnen een manier vinden om dit om te vormen tot een geducht restaurant. Vanaf nu is dit wat we moeten doen..."

Als Koos spreekt, doet hij dat met energie en ambitie, vaak gebruikmakend van zijn hand om een mes na te bootsen dat groenten snijdt terwijl hij zegt: "We zullen het voor elkaar krijgen, *tsjak tsjak tsjak*, zo simpel is het!" Zijn drive en vastberadenheid stralen uit zijn woorden en houding, bijna als een generaal! Zijn bereidheid om te helpen en zijn enthousiasme over het project ontstaken mijn droom om een restaurant te openen. Koos vertelde me dat ik een jong iemand als chef nodig heb met talent die van het vak houdt; ervaring was onbelangrijk. Hij gaf me advies over waar ik moest gaan headhunen en bood zelfs aan om hen persoonlijk te begeleiden om de kwaliteit van het menu te waarborgen!

Twee weken gingen voorbij; ik was nog steeds druk bezig met zoeken toen Koos me belde om me te vertellen dat hij een fantastische kandidaat genaamd Stijn had gevonden.

We maakten een afspraak en zo was het de eerste keer dat Stijn en ik elkaar ontmoetten.

Stijn is een jongeman vol energie met een diepe passie voor koken. Gemiddelde lengte, getrimde baard en altijd glimlachend. Net als Koos woont hij in Schin op Geul. Tijdens zijn middelbare schooljaren bezocht hij een school ter voorbereiding op een universitaire bachelor (VWO), bijna de cursus afrondend. Tijdens zijn laatste jaar realiseerde hij zich dat zijn grootste passie koken was, en hij ging prompt over naar de academie voor gastvrijheid en management in Eindhoven, zelfs de aanbeveling van Koos ontvangend. Op dit moment is hij twee jaar afgestudeerd en werkt hij in een uitstekend restaurant.

De eerste keer dat we elkaar ontmoetten, konden we het heel goed met elkaar vinden! De volgende keer vertelde Stijn me dat hij had besloten om voor mij te komen werken. Met de hulp van Dame Fortuna heb ik de ziel gevonden die de grootsheid van het uitzicht van de keuken evenaart!

Gisteren zag ik Stijn druk aan het werk met de voorbereidingen voor de zaak, verschillende ingrediënten organiserend voor het raam aan de achterkant, waardoor de zon zijn stralende licht in de keuken wierp.

Ik vroeg hem: "Wat is jouw grootste droom?" "Om mijn eigen restaurant te hebben," antwoordde hij.

Zijn antwoord bracht me tot een moment van reflectie. Volgend jaar word ik vijftig, druk bezig met welk alledaags probleem zich ook maar aandient, zonder schijnbaar doel voor ogen. Ik weet niet langer wat mijn eigen droom is!

Toen ik genoot van de heerlijke en voedzame maaltijd die Stijn had bereid, voelde het alsof ik de smaak proefde van hoop, dromen en passies. Een droom hebben, een ambitie om naar te streven, is immens bevredigend, net als werken met iemand die gepassioneerd is!



Frisdranken

Coca Cola	2,75
Coca Cola Zero	2,75
Fanta	2,75
Sprite	2,75
Ice tea	2,75
Tonic	2,75
Bitter lemon	2,75

Vruchtendrank

Sinaasappelsap	3,00
----------------	------

Water

	Glas	Fles
Spa blauw	2,75	5,75
Spa rood	2,75	5,75

Warme dranken

Gemaakt met versgebrande koffiebonen uit onze eigen branderij



Espresso
3,-



Koffie
3,-



Cappuccino
3,50



**Latte
Macchiato**
3,50



Thee
3,-



**Warme
Chocomel**
3,50



Bieren

Van het vat

Chateau Neubourg – Pilsner – 5,5% / 30 cl	4,50
Chateau Neubourg – Pilsner – 5,5% / 50 cl	7,50
Gulpener Korenwolf – Wit – 6,0% / 30 cl	4,50

Van de fles

Gerardus Tripel – kloosterbier – 8,5% / 30 cl	6,00
--	------

Alcoholvrij

Amstel Radler – Radler – 0,0% / 30 cl	3,00
Gulpener 0,0 Pilsner – Alcoholvrij pilsner - 0,0% / 30 cl	3,00

Wijnen

Glas Fles

Wit

Huiswijn wit	4,50	22,50
Ribeaupierre - Chardonnay – 12,5%		

Bergdorpje wit

	7,50	37,50
St Martinus – Solaris / Johanniter – 12,5%		

Rose

Huiswijn rose	4,50	22,50
Ribeaupierre – Cinsault – 12%		

Rood

Huiswijn rood	4,50	22,50
Ribeaupierre – Merlot – 14%		

Bergdorpje rood	7,50	37,50
------------------------	------	-------

St Martinus – Dornfelder / Pinot noir – 13%

Sterke dranken

Licor 43	5,50
Glenfiddich Whiskey	6,00
Bacardi Rum	5,50
Tanqueray Gin	5,50

Mixdranken

Gin tonic	8,25
Rum Cola	8,25
Aperol Spritz	7,50

Chef's Menu - á la carte

Voorgerechten

Yellowtail Kingfish – Sinaasappel Bieslook Kataifi	12,50
Carpaccio Asian Style - Furikake Wonton	12,50
✓ Sperziebonen – Perzik Cashew Sambal	10,50

Hoofdgerechten

Eend a l'orange – Sinaasappel Aardappel Groente	27,50
Entrecote – Soubise Suikersla Hasselback	27,50
Tonijn – Bataat Ponzu Groente	27,50
✓ Chinese Kool – Wijnsaus Soubise Prei	21,50
+ Portie friet of zoete aardappel friet	4,50

Dessert

Chocolade hazelnoot – Sabayon Caramel	12,50
Crème brulee – Vers fruit Sorbet ijs	12,50
Chefs choice – Surprise dessert	12,50

Chef's Menu - 3-gangen

Vrije keuze uit de á la carte gerechten

Inclusief
Vers brood
enboter

3 gangen menu

47,50

3 gangen vegetarisch menu

40,00

Wild-Seizoen

Menu

3-gangen



Konijnenbout

Pastinaak | Rode Port | Hazelnoot | Eidooier

Hert

Aardappel | Groente | Wild-saus | Kaantjes

Stoofpeer

Hangop | Sinaasappel | Appelstroop

47,50

Inclusief brood en boter

