# carelshaven

## Specialiteiten

*Salade Niçoise*

*Escargots et champignons façon du chef*

*Anguille au vert*

*Truite au Riesling*

*Ris de veau gastronomique*

*Rognons de veau aux baies de genièvre*

*Entrecôte Bordelaise*

*Suprême de faisan Louisette*

*Mousse à l'orange*

*Advocaat uit Grootmoeders tijd*

## Speciale Wijnen

*1952 Château Pétrus, Pomerol*
*1er Grand Cru Classé*

*1959 Château Gruaud Larose, St. Julien,*
*3me cru classé*

*1949 Château Cantemerle, Macau,*
*5me cru classé*

*1957 Corton Crancey*
*Louis Latour, mise d'origine*

*1955 Pommard „Clos de la Commaraine"*
*Domaine Jaboulet Vercherre*

*1967 Blanc Fumé de Pouilly, Loire*
*A. Chatelain, mise d'origine*

*1961 Maximin Grünhauser, Herrenberg*
*G. von Schubert'sche Gutsverwaltung*

## Truite au Riesling

*Voor 4 personen: 4 forellen (van 200 g) - 2 eetlepels boter - 1 eetlepel gehakte sjalotjes - 1 theelepel dragonblaadjes - mespuntje: kervel, tijm, majoraan - 1 eetlepel gehakte peterselie - 8 dl Riesling Luxemburg - ½ theelepel dragon azijn - 3 eetlepels beurre manié (1 deel meel, 1 deel boter) - 3 dl room - ½ citroen - zout - peper - ½ koffiekop sauce Hollandaise*

*Een platte pan met de boter besmeren, daarop de gehakte sjalotjes, dragon, kervel, tijm, majoraan en peterselie strooien. De forellen naast elkaar in de pan leggen, met Riesling en dragon azijn overgieten en toegedekt ongeveer 10 minuten zachtjes laten stoven. De vis uit de pan nemen, voorzichtig de huid eraf halen, in een vuurvaste schotel leggen en warm houden.*

*De fond tot de helft inkoken en de beurre manié en room toevoegen — blijven roeren. De saus met peper, sap van de halve citroen en zout op smaak afmaken. De pan van het vuur nemen en de sauce Hollandaise (of 1 eetlepel boter en 2 eierdooiers) door de saus roeren en deze vervolgens over de vissen verdelen.*

## Rognons de veau aux baies de genièvre

*Voor 4 personen: 500 g kalfsnieren - 2 eetlepels boter - 1 eetlepel gehakte sjalotjes - 10 jeneverbessen - mespuntje: mosterd, rozemarijn, peper, zout, Worcestershire saus, tomatenketchup - 40 g jonge jenever - 1 dl rode wijn - 1½ dl room - 1 eetlepel gehakte peterselie*

*De nieren in ruim water goed schoonspoelen, daarna afdrogen en in vingerdikke plakken snijden. De boter in een braadpan bruin laten worden en hierin de nieren tezamen met de sjalotten en jeneverbessen vlug aanbraden. Mosterd, rozemarijn, peper, zout, Worcestershire saus en ketchup toevoegen, even doorroeren en vervolgens met jonge jenever flamberen. Het vlees uit de pan nemen en warm houden.*

*Aan de saus de rode wijn toevoegen en tot driekwart van de hoeveelheid laten inkoken, vervolgens de room toevoegen en circa 3 minuten laten doorsudderen. Het vlees op een verwarmde schotel opdienen, bedekt met de saus met daarop wat gehakte peterselie gestrooid.*

## Mousse à l'orange

*Voor 4 personen: 4 sinaasappelen - 200 g suiker - 4 eierdooiers - 2 eiwitten - 30 g Grand Marnier - 150 g slagroom*

*Enkele uren voor de maaltijd de 4 sinaasappelen raspen, daarna uitpersen. Het raspsel en het sap met de helft van de suiker inkoken tot driekwart van de oorspronkelijke hoeveelheid en vervolgens laten afkoelen.*
*De volgende ingrediënten afzonderlijk opkloppen: de eierdooiers met een gedeelte van de overige 100 g suiker; de eiwitten eveneens met een gedeelte van de suiker, de slagroom met een gedeelte van de suiker. Vervolgens de geklopte eierdooiers mengen met het stijfgeklopte eiwit, dan de sinaasappelreductie met de Grand Marnier erdoor en tenslotte heel voorzichtig de geslagen room erdoor mengen.*

*De massa over afzonderlijke potjes verdelen en in het diepvries gedeelte van de ijskast licht laten aanvriezen.*

## CARELSHAVEN

*J. E. Kluvers & Zn. - -Hengelosestraat A 10, Delden, telefoon: 05407-1305*

*Hotel Carelshaven is gelegen aan de rijksweg Deventer-Hengelo (E 8), temidden van de eeuwenoude, uitgestrekte Twickelse bossen.*
*Het werd in 1774 als schippersherberg gebouwd aan de eindhaven van de Twickelse-vaart, die in opdracht van Graaf Carel George van Wassenaar werd gegraven, en het hotel dankt aan hem zijn naam.*
*Nadat de Twickelse-vaart zijn betekenis had verloren, werd de oude herberg ingericht als pension en later verbouwd tot een comfortabel Hotel-Restaurant met 17 hotelkamers, merendeels met bad, toilette en telefoon. Hotel Carelshaven beschikt tevens over zalen voor familiefeesten of zakendiners, met een capaciteit van 10 tot 50 personen.*

*De intieme sfeer en smaakvolle inrichting van dit restaurant met zijn verschillende ruimtes, gezellige terras en zijn unieke tuin, maken Carelshaven tot een oase van verzorgde gastvrijheid, waar bovendien traditie en kwaliteit een begrip zijn voor keuken en wijnkelder.*

*Hotel Carelshaven vormt een uitgangspunt voor wandelingen in de omringende bossen en voor trips door het om zijn natuurschoon alom geroemde Twente.*

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum