prinses juliana

Specialiteiten

Homard vivant de notre homarium

Saumon de Bornholm fumé

Bisque de homard

Ecrevisses aux aromates (saison)

Soufflé de truite à la Nantua

Scampi flambés Belle Alliance

Côte de boeuf à la Jardinière

Selle d'agneau aux herbes aromatiques (saison)

Crêpes Mexicaine

Sabayon au Marsala

Speciale wijnen

Château Gloria, 1961 - 1962 - 1964

Château Lynch-Bages, Mise du Château 1959 - 1961 - 1962

Château Latour, Mise du Château 1953 - 1955 - 1959 - 1964

Château Haut Brion, Mise du Château 1961 - 1964

Château Figeac, Mise du Château 1955 - 1964

Château de Sales 1961 - 1964

Chambolle-Musigny 1961 - 1962 - 1964

Pommard-Rugiens 1959 - 1961 - 1962

Pouilly-Fuissé „les Chailloux" 1966 - 1967

Rosé d'Alsace 1966 - 1967

Chablis „Montée de Tonnerre" 1966

Scampi flambés Belle Alliance
(langoustine staartjes)

6 à 8 verse scampi per persoon, naar gelang de grootte, in de schaal - sjalotten - wortelen - tijm - laurierbladeren - boter - Cognac - Calvados - droge witte wijn - bloem - tomaten - room - zout - peperkorrels - peterselie - dragon

De sjalotten en wortelen schoonmaken, met de tijm fijnhakken en tezamen met de laurierbladeren, dragon en peterselie in boter aanfruiten, daarna de verse scampi toevoegen. Na enige minuten aanfruiten, de scampi met Cognac en Calvados flamberen, daarna met droge witte wijn blussen. Aan de kook brengen en 5 minuten laten sudderen, dan de scampi uit de casserole nemen en even apart zetten.

Met boter en bloem een kleine roux maken, daarin de fonds vermengen en gesneden tomaten toevoegen. Wat room erbij doen en het geheel gedurende 10 minuten laten reduceren. Op smaak brengen met zout en gemalen peper en door een zeef halen.

De van de schalen ontdane scampi worden in de warme plat overgebracht en bovenstaande saus hieraan toegevoegd. Bestrooien met vers gehakte peterselie en serveren met droge rijst.

Selle d'agneau aux herbes aromatiques
(gebraden lamsrug met tuinkruiden)

1 kg lamsrug - rozemarijn - marjolein - tijm - peterselie - basilicum - ½ teentje knoflook - boter - zout - peper - 1 dl demi-glace

De lamsrug met peper en zout inwrijven en in ruim boter in ca. 20 minuten bruin en rosé braden. Voor de laatste 5 minuten de gehakte tuinkruiden en een half teentje knoflook toevoegen. Een deciliter demi-glace toevoegen en het vlees hiermede goed bedruipen.

Serveren met fijne tuinboontjes, parijse aardappeltjes en waterkers.

Crêpes Mexicaine

Dunne flensjes - poedersuiker - verse, sterk gezette koffie - 1 koffielepel Nescafé - citroensap - kahlúa (Mexicaanse koffielikeur) - kirsch - parfait ijs - slagroom - geschaafde amandelen

Dit gerecht wordt met behulp van een flambeerpan aan tafel toebereid.
De flensjes worden tevoren gebakken en tezamen met de andere ingrediënten op tafel gereedgezet.

In de flambeerpan de poedersuiker laten carameliseren en vervolgens afblussen met koffie. Dit moet langzaam geschieden, zodat de saus stroperig blijft. Een koffielepel Nescafé en enkele druppels citroensap door dit sausje roeren. De flensjes in de pan leggen en flamberen met kahlúa en kirsch. De flensjes uit de pan nemen en in ieder flensje een reepje parfait ijs wikkelen. Hierna de saus over de flensjes gieten.

Op een bord serveren met een kleine lepel slagroom en daarover wat geschaafde amandelen.

PRINSES JULIANA

A. Stevens - Broekhem 11, Valkenburg (L), telefoon 04406-2244

Tussen de Eifel, de Ardennen en de Maasvallei ligt Valkenburg in het „land zonder grenzen". In het voorjaar zijn de bloeiende boomgaarden in het Geuldal een streling voor het oog, in september en oktober geven de herfsttinten het glooiende landschap een bijzonder accent. Het is goed toeven in Valkenburg en met name in Hotel Prinses Juliana met zijn zonnige terrassen, opmerkelijke kruidentuin, verzorgd bloemenpark, geriefelijke kamers voorzien van alle comfort, en zijn gerenommeerde restaurant.

Sedert het hotel, in 1914 door de vader van de tegenwoordige exploitant als seizoenbedrijf werd geopend, werd in 1950 zowel hotel als restaurant een jaarbedrijf. Vele culinaire specialiteiten werden door de keukenstaf toebereid. In de grote wijnkelders zijn alle bekende Châteaux, climats en domeinen vertegenwoordigd.

In november 1967 trad het restaurant toe als lid van de bekende Franse Association „Tradition et Qualité".

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum