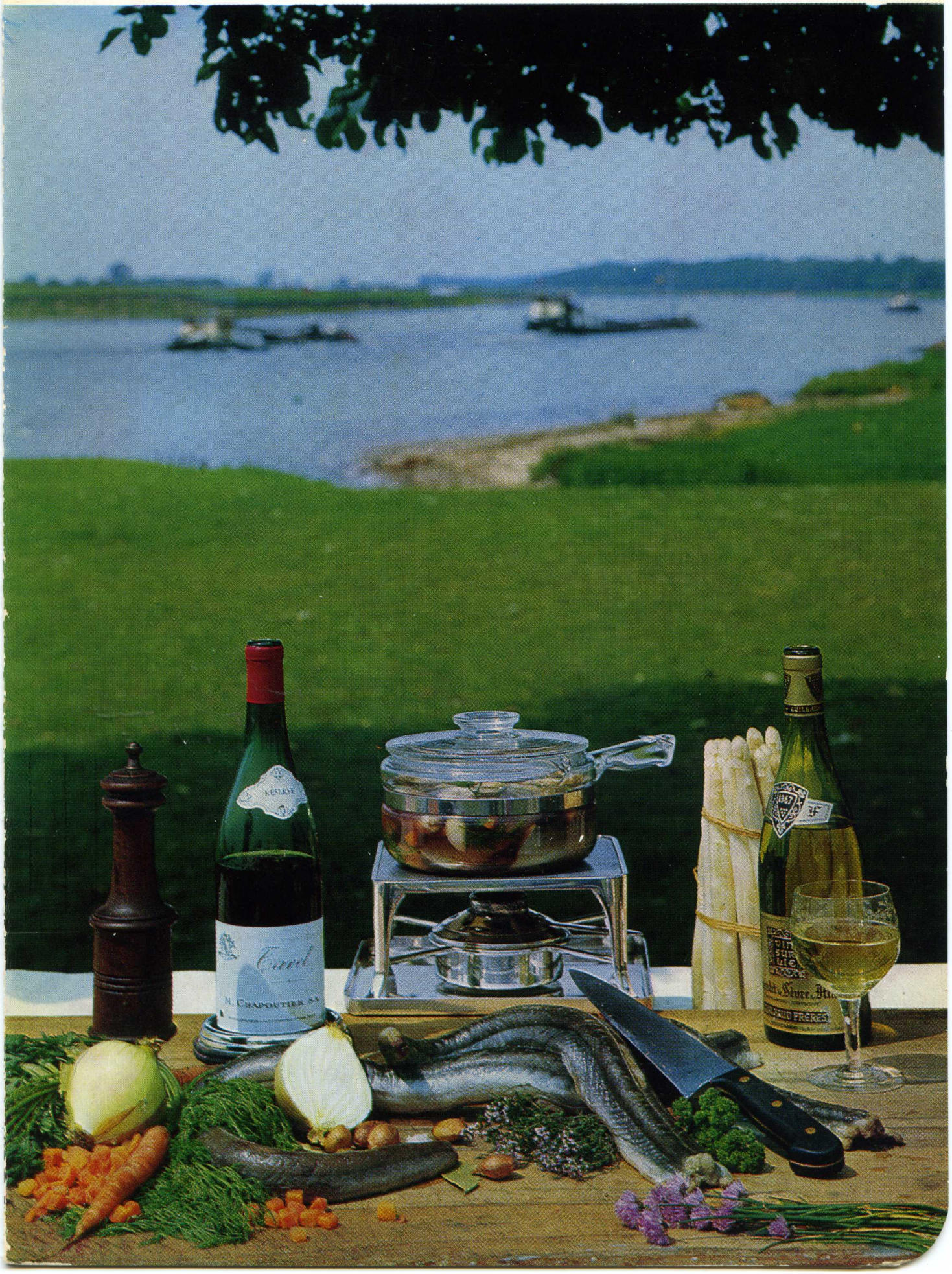
de hamert



Specialiteiten

Pâté de gibier sauce Cumberland

Matelote d'anguille de la Meuse

Médaillon de veau Deauville

Côte de boeuf de l'Hostellerie de Hamert

Epaule d'agneau de Pauillac

Asperges de Limbourg façon du chef

Pigeonnaux sauce moutarde de Dijon

Speciale wijnen

Château Gazin 1959
Pomerol mise au château

Château Talbot 1962
Saint Julien

Mercury 1959
Bouchard Aîné & Fils

Clos de la Roche 1953
Armand Rousseau mise d'origine

Echezeaux „Tastevinage" 1959
Domaines Jaboulet - Vercherre

Tavel Rosé
Maison Chapoutier

Meursault-Genevrières 1955
Ropiteau Frères

Corton-Charlemagne 1963
Louis Latour mise d'origine

Cocktail Prince Alexandre

300 g gekookte asperges, in stukjes van 2 cm - 2 sinaasappelen, geschild en in partjes - 200 g gekookt kippevlees, in blokjes - 2 dl mayonaise - sherry - gembernat - citroen - kerriepoeder - 2 eetlepels room

Verdeel de asperges, sinaasappelpartjes en het kippevlees over 6 glazen coupes. Vermeng de mayonaise met wat sherry, gembernat, een paar druppels citroensap, een mespunt kerriepoeder en 2 eetlepels half opgeklopte room. Giet de aldus gemaakte saus over de cocktailvulling.

Garneer met een partje sinaasappel op de rand van het glas.

Matelote d'anguille de la Meuse

1 kg Maas-paling - bouquet garni van: laurierbladeren, peterselie, tijm, 10 g zout, 2 teentjes knoflook - Rosé du Rhône - visbouillon - 150 g sjalotten - 150 g worteltjes - boter - arrowroot

Snijd de rauwe paling in lange schuine moten van 5 à 6 cm, en schik deze stukken in een pan met een ruim bodemoppervlak. De kruiden van het bouquet garni fijnhakken en over de pan verdelen. Ruim overgieten met de Rosé, vermengd met visbouillon. Laat het geheel zachtjes gaar koken. Intussen de kleine, schoongemaakte sjalotten gaar koken, afgieten en met de gehakte worteltjes in boter smoren.

Schik de gare Maas-paling in een verwarmde vuurvaste schotel, bind het kookvocht met arrowroot en maak de saus af met 50 gram boter. De saus zeven, de sjalotten en worteltjes toevoegen en het geheel over de paling gieten.

Dit gerecht kan opgediend worden met stokbrood en gekookte aardappelen.

Pigeonneaux sauce moutarde de Dijon

8 jonge wilde duiven - 200 g boter - 150 g bloem - 150 g moutarde de Dijon - 100 g spek, in dobbelsteentjes - 1 ui - room - bouillon - zout - peper

De duiven zouten en peperen en in de boter met de dobbelsteentjes spek lichtbruin aanbraden. Steeds afblussen met bouillon en in circa drie kwartier gaar stoven. De duiven uit de pan nemen en laten afkoelen. Van de braadjus een sauce moutarde de Dijon maken, door bij het braadfond een gesnipperde ui en bloem te voegen. Dit alles gaar laten worden - blijven roeren. Vervolgens de moutarde toevoegen en wederom afblussen met bouillon tot een gladde saus is verkregen. Op smaak brengen met peper en zout.

De duiven overlangs doormidden snijden en de losse beentjes eruit halen. De halve duiven in een verwarmde vuurvaste schaal leggen en overgieten met de hete mosterdsaus, waardoor nog wat geslagen room is geroerd. Als groentegarnituur worden hierbij flageolets geserveerd.

DE HAMERT

Jan H. J. Grothausen - Hamert 2 - Post Wellerlooi, telefoon: ARCEN 04703-260

Wie vanuit Nijmegen richting Venlo rijdt, met rechts de Maas en links de uitgestrekte bossen en heidevelden van Noord-Limburg, ziet na rond vijfenveertig kilometer het fraaie bord met: „HOSTELLERIE DE HAMERT" - Cuisine fameuse. Sfeervol ingericht, met een landelijk karakter, beschikt deze eerste Hostellerie in Nederland over een kleine, moderne hotelaccommodatie en over een groot terras aan de Maas, waar op zonnige dagen gedineerd kan worden.
De spijskaart getuigt van een goed verzorgde keuken in de klassieke Franse stijl en de wijnkaart heeft eenzelfde allure.

Hostellerie De Hamert ligt in het hart van het Noord-Limburgse aspergesgebied, beschikt zelf over 3 hectare aspergebedden en „viert" telkenjare in mei en juni de asperges. Dit bijzondere produkt kan hier ter plaatse, waar het geteeld wordt en welig groeit, vers op tafel komen als nergens anders.
In het najaar is de gevel gesierd met een wildtooi, afkomstig uit de jachtterreinen rond de Hamert. In de keuken tonen de Chef de Cuisine en zijn staf zich dan wederom rôtisseurs van formaat.

De Maître d'Hôtel en zijn staf staan bekend om de speciale zorg waarmee zij de gasten weten te omringen en voor Jan H. J. Grothausen is het steeds een groot genoegen uw gastheer te mogen zijn in het rustige Noord-Limburg, aan de brede stroom der Maas.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum