

extract

puur genieten



Pasen in Hotel Stiemerheide

Moederdagbrunch

5 jaar De Kristalijn

Interne keuken

Proevertjeszondag

05
maart - september 2016

Wiemesmeerstraat 105
B-3600 Genk

Tel. +32 (0)89 355 828
Fax +32 (0)89 355 803
info@stiemerheide.be

www.stiemerheide.be
www.dekristalijn.be

Jaargang 3 nummer 5
Verschijnt tweemaal per jaar

Uitgave
Hotel Stiemerheide

Verantwoordelijke uitgever
Hotel Stiemerheide
Wiemesmeerstraat 105
B-3600 Genk

Redactie
Jos Schols

Eindredactie
Jos Schols



Lente & Zomer 2016

Voorwoord	03
Pasen in Stiemerheide	04
Prachtig Paasdiner	05
Paasarrangement	06
Paaslunch	07
Wijnweetjes	08-09
Culinaire Zondagen	10
Lentesensaties	11
Altijd een reden...	12-13
Moederdagbrunch	15
Jubileum De Kristalijn	16-17
Proef de lente	20-22
De Kristalijn & La Source	24-25
Zomerarrangementen	26-27
Interne keuken	28-29
Proevertjeszondag	30-31

VAN BIJ ONS

Het schrijven en samenstellen van de Extract geschiedt meestal in het ochtendgloren. Dit moment van heerlijke rust gaat vaak gepaard met mijn schuldig pleziertje: pure chocolade (met als ondergrens 80% cacao!) en een dubbele espresso. Het cafeïnegeweld wordt dan weer getemperd door de zalige muziek van Michel Bisceglia op de achtergrond. Indien mijn hond Tuur mij dan nog meewarig aankijkt, even zucht en verder slaapt, ben ik er klaar voor.

De voorbije jaren wordt er veel geschreven en publiciteit gemaakt over superfood.

Goji- en incabessen, chiazaad, quinoa, chlorella, guarana of godbetert moringa... zijn maar enkele benamingen die vaak de revue passeren.

Om een blakende gezondheid na te streven, word je geacht deze producten, meestal rijk aan antioxidanten en flavonoïden (!), dagelijks te consumeren.

"Geacht te consumeren"... inderdaad, achter deze vaak exotische en intercontinentale producten, schuilt een marketingstrategie die je bijna het fruit- en groenteaanbod van bij ons als minderwaardig doet beschouwen. Niets is echter minder waar.

De blauwe gekweekte bes, meestal afkomstig uit Chili en Argentinië, welke men in de warenhuizen vindt, heeft onze Limburgse en Ardense bosbes weliswaar van hun ereplaats verdrongen, doch qua smaak moet ze de duimen leggen voor die van bij ons.

Zo ontdekte ik laatst in een Luikse kruidenierswinkel de appel "rouge de Temploux". Ik had er nog nooit van gehoord, laat staan geproefd. De verkoopster haalde haar marketinginstrument boven en sneed met haar zakmes er een stuk af om mij te laten proeven. Zelden zo een heerlijke, krokante en zoetzure appel geproefd....

Qua smaak steekt hij zeker zijn Australische tegenvoeter "Pink Lady" naar de kroon. Toegegeven, de alomtegenwoordige Pink Lady is een smakelijke appel maar die van bij ons mogen er zeker wezen.

We mogen fier zijn op het aanbod van Belgische bodem en moeten het daarom blijven promoten en kopen, al was het maar om ons ecologisch geweten te sussen.

Wij zijn alvast trots dat de Rode Duivels, het bekendste Belgische product, begin juni wederom bij ons neerstrijken voor de voorbereidingsstage van het EK.

Met deze Extract hopen wij het kortbijvakantie-gevoel bij u aan te zwengelen en u bij ons te mogen verwelkomen.

Bijna vergeten... bovenvermelde Michel Bisceglia is een wereldvermaard jazzmuzikant afkomstig van Genk...van bij ons.

Leve België! Vive la Belgique!

Tot bij ons.

Jos Schols
Directeur

Zondag 27 maart & maandag 28 maart

Pasen in Hotel Stiemerheide

Op beide Paasdagen nodigen wij u graag uit voor onze

Feestelijke Paasbrunch

Vanaf 12u00 verwelkomen wij u met overheerlijke koude- en warme gerechten in buffetvorm, een soep en een grandioos dessertbuffet.

Voor de kinderen heeft de Paashaas wederom een verrassing in petto.

Begeleide animatie voor de kinderen:

- springkasteel
- schminkstand & glittertattoo's
- ballonnenclown

Prijs: € 53,00 excl. dranken

€ 86,00 incl. aperitief, aangepaste wijnen, waters, frisdranken en mokka

Voor de kinderen rekenen wij € 3,80 per levensjaar (t/m 15 jaar) incl. dranken

RESERVATIE GEWENST



Prachtig Paasdiner

Zaterdag 26 maart
Zondag 27 maart
Maandag 28 maart

Vanaf 19u00 serveren wij op deze Paasdagen
ons Paasmenu in

restaurant *Cornille*

Menu

Ceviche van zeeduivel
met Petit-Gris de Namur en
olie van postelein

—

Gamba
met risotto, lenteui en bergamot

—

Filet en zwezerik van kalf
met tuinbonen, morieljes en
aardappelsoufflé

—

Millefeuille
van chocolade en advokaat
met crumble van hazelnoot



*Breng de zuiderse zon
in de keuken en in je leven.
Dat kan met rosmarinus officinalis.
Dit Provençaalse kruid,
beter bekend als rozemarijn,
heeft de reputatie futloze mensen
meer energie te geven.*

Prijs: € 60,00

Van 26 maart
t/m 28 maart

Paasarrangement

Waarom zijn er eieren en een Paashaas met Pasen?

Bij de eerste vasten verbood de kerk om eieren te eten. Deze werden dan pas met Pasen opgegeten. De oude eieren werden niet gegeten, maar versierd. Deze traditie is gebleven. Het verstoppertje van paaseieren stamt ook uit een ver verleden en had te maken met de vruchtbaarheid van eieren. Men dacht dat de vruchtbaarheid van de akkers verbeterde als men eieren op de akkers verstopte.

De paashaas duikt voor het eerst op in Duitsland, rond 1500. Het dier staat symbool voor de vruchtbaarheid, en dat is eigenlijk niet zo gek, omdat hazen zich zeer snel voort kunnen planten. De eerste eetbare hazen verschenen zo rond 1800, eerst van deeg en suiker, daarna ook van chocolade.

WIJ LATEN U GRAAG GENIETEN VAN

- 1 x Champagne-aperitief
- 1 x 3-gangen menu
in restaurant Corneille
- 1 x 4-gangen Paasmenu
in restaurant Corneille
- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid Champagne-ontbijt

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad
(grootste hotelzwembad van België)
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Wandel- en fietsroutes
vertrekkend vanaf de voordeur
- (Elektrische) fietsen te huur
- Snooker
- Nationaal Park Hoge Kempen
(www.rlkm.be)
- Maasmechelen Village Outlet
(www.maasmechelenvillage.com)

Prijs: € 240,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

Indien u tijdens deze Paasperiode (26 maart tot en met 28 maart) dineert in restaurant Corneille of op Paaszondag luncht in restaurant De Kristalijn, rekenen wij voor uw overnachting slechts € 125,00 voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid Champagne-ontbijt.

Zondag 27 maart

Paaslunch in Restaurant De Kristalijn

Menu

Zalm

Venkel, selder, appel, bulgur en groene kruiden

Tarbot

Groene asperges, lamsoren, artisjok, ratte-aardappel en waterkers

Langoustine

Wortel, citroen, couscous en ras el hanout

Lam

Tomaat, courgette, rode ui, polenta en oregano

Chocolade

Citrus, matcha en pistache

Prijs: € 87,00

Restaurant
De Kristalijn

Restaurant De Kristalijn
is gesloten van dinsdag 29 maart
tot en met maandag 4 april.



WIJN WEETJES

HOEVEEL HECTARE DRUIVEN WORDT ER WERELDWIJD AANGEPLANT VOOR WIJN?

20 miljoen

VAN WELKE DRUIVEN WORDEN WITTE EN RODE WIJN GEMAAKT?

Terwijl rode wijn alleen kan worden geproduceerd uit rode druiven, kan witte wijn worden geproduceerd uit zowel rode als witte druiven.

WAT IS ZWAVEL EN WAAROM ZIT DAT IN WIJN?

Zwavel dioxide wordt in de wijngaard ingezet als een natuurlijk schimmelwerend middel. Het wordt ook aan de wijn toegevoegd om de effecten van oxidatie te voorkomen, frisheid te bevorderen en ongewenste bacteriën en gisten te beteugelen. Zwavel dioxide kan schadelijk zijn voor mensen met astma, vandaar dat vanaf een gestelde hoeveelheid verplicht een sulfietwaarschuwing op het etiket staat.

WAAROM MOET JE HET ALCOHOLGEHALTE KENNEN?

De eerste (voor de hand liggende) reden is om te weten hoe sterk de wijn is. Het alcoholpercentage vertelt je ook hoe rijp de druiven geplukt zijn. Een wijn met meer dan 13,5 procent alcohol is gemaakt van zeer rijpe druiven, wat doorgaans fruitige wijn oplevert.

Als de druiven overrijp zijn, kan de wijn helaas naar gedroogde vruchten smaken. Een lager alcoholgehalte (minder dan 10 procent), wijst doorgaans op minder rijpe druiven of op een druivenvariëteit met een lager natuurlijk suikergehalte. In het algemeen zullen deze wijnen een hoger zuurgehalte hebben.

WAAROM IS CABERNET SAUVIGNON ZO VAAK EEN BLEND?

De oorspronkelijke thuisbasis van cabernet sauvignon is Bordeaux, waar de wijnboeren van oudsher moeite hadden om hun fruit volledig rijp te krijgen. Omdat de meeste mensen niet van de aroma's of harde tannines van onrijpe cabernet sauvignon houden, was de traditionele oplossing de druif met andere druiven te blenden (het vaakst met merlot of cabernet franc) om de wijn toegankelijker te maken. In de Nieuwe Wereld wordt cabernet het vaakst geteeld in gebieden waar hij de perfecte rijpheid kan bereiken, zodat hij daar vaker opduikt als pure druif oftewel 100 procent cépagewijn.



WAT ZIJN DE VIJF BELANGRIJKSTE WIJNLANDEN TER WERELD?

Frankrijk, Italië en Spanje zijn de grootste producenten, al lopen de productiecijfers de laatste jaren wat terug. Dit feit schrijven de meeste wijnmakers toe aan Europa's strenge wetten tegen het gebruik van alcohol in het verkeer. De groeiende export van Nieuwe Wereldwijnen naar Europa en de toenemende consumptie in Europa van wijnen uit overzeese gebieden zullen zeker ook van invloed zijn. De Verenigde Staten en Argentinië komen ver na deze landen, op een vierde en vijfde plaats. China geeft zijn cijfers niet vrij. Vermoedelijk staat het land op de zesde plaats, maar Chinese gezondheidsofficials proberen de bevolking te interesseren in de gezondheidsvoordelen van het drinken van rode wijn, dus bestaat de kans dat China spoedig in de top vijf zal staan.

WAT IS IJSWIJN?

Ijswijn kan alleen worden gemaakt wanneer de druiven lang genoeg aan de druivenstok hebben gehangen om volledig bevroren te zijn. De temperatuur moet minimaal 8 à 9 graden onder nul zijn en de druiven worden gewoonlijk midden in de nacht geplukt, in december en januari, om zeker te zijn dat ze bevroren blijven totdat ze geperst worden. Omdat het vocht in de druiven bevroren is, is het geperste sap veel zoeter. Het resultaat is een buitengewone weelderigheid in de wijn en, in de beste voorbeelden, genoeg zuren om de suiker en het fruit op je tong te laten dansen. Uiteraard moeten de druiven een hoog suikergehalte hebben voordat ze bevriezen, en volledig rijp zijn maar niet rot; een wankel evenwicht. Riesling is de druif die het vaakst wordt gebruikt wordt, maar er wordt ook ijswijn gemaakt van vidal blanc, gewürztraminer, chardonnay, pinot gris, cabernet franc en merlot.

Duitsland en Oostenrijk maken de beroemdste en duurste ijswijnen (Eiswein in het Duits), maar ze kunnen in theorie overal worden gemaakt waar rijpe druiven aan de druivenplant bevroren.

PINOT GRIGIO EN PINOT GRIS: WAT IS HET VERSCHIL?

Pinot grigio is de Italiaanse naam voor de druif die de Fransen pinot gris noemen. Pinot grigio is synoniem geworden met de lichte, verfrissende stijl, ongeacht waar hij gemaakt wordt. Als het etiket "Pinot Gris" zegt, zoals in de Elzas, zal de wijn complexer en intenser zijn, met meer alcohol en zo'n smaakintensiteit en -concentratie dat het zelfs voor chardonnaydrinkers te veel kan worden.



Iedere zondag van het jaar
laten wij u graag genieten van
een uitzonderlijk culinair aanbod.*

Restaurant
Corneille

CULINAIRE ZONDAGEN met GRATIS overnachting

Prijs:
€ 94,00 p.p. op basis
van een tweepersoonskamer

REEDS 9 JAAR EEN FANTASTISCH ARRANGEMENT!

Elke zondagavond serveren wij in restaurant Corneille een 7-gangen verrassingsmenu waar chef-kok Jeffry van der Kwaak en zijn team het beste van hun kunnen tonen.

Een waar festijn vol zinnenprikkende culinaire creaties, gecombineerd met een gratis overnachting inclusief een uitgebreid ontbijtbuffet.

*met uitzondering van
27 maart (Pasen) en 25 december (Kerstmis)

- Gratis wifi
- Prachtig binnenzwembad
(grootste binnenzwembad van België)
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Snooker

Een ideale cadeautip
in de vorm van een
stijlvolle CADEAUBON!



Lentesensaties

van 21 maart tot 21 juni

(met uitzondering van 26-27 & 28 maart)

Lentesensatie "Bar-Terras"

- 1 x 3-gangenmenu in onze knusse bar
of op ons gezellig terras
- 1 x overnachting in een sfeervolle **** kamer
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange,
bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,...)

€ 85,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

Lentesensatie "Corneille"

- 1 x 3-gangenmenu in ons restaurant Corneille
- 1 x overnachting in een sfeervolle **** kamer
- 1 x uitgebreid ontbijtbuffet
(met o.a. Cava, verse jus d'orange,
bio-appelsap, cappuccino, latte macchiato,...)

€ 95,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

Inclusief bij elke sensatie

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad
(grootste hotelzwembad van België)
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Sauna en snooker
- Knusse bar en diverse terrassen
- (Elektrische) fietsen en mountainbikes te huur
- Gratis videobewaakte parking
- Nationaal Park Hoge Kempen
- Maasmechelen Village Outlet

Verlengingsnacht (optioneel)

€ 55,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer,
inclusief uitgebreid ontbijtbuffet.
(in combinatie met één van bovenstaande sensaties)

Supplement per nacht

- Eénpersoonskamer: € 40,00
- City tax: € 4,50 per persoon per nacht
- Junior suite: € 20,00
- Suite: € 50,00



ALTIJD een reden

Er is altijd wel een reden om een bezoek aan Hotel Stiemerheide te brengen. Het hotel is omringd door prachtige natuur maar het biedt ook oneindig veel andere mogelijkheden in de directe omgeving.

Hierbij alvast enkele interessante tips en evenementen die in 2016 plaats zullen vinden in onze regio.

MAART	11 t/m 20/03	TEFAF	<i>Maastricht</i>
	19/03	Jazz Maastricht Festival	<i>Maastricht</i>
	25/03	Het Schlagerfestival	<i>Ethias Arena Hasselt</i>
	27/03	Paasbrunch	<i>Hotel Stiemerheide</i>
		Paaslunch	<i>Restaurant De Kristalijn</i>
APRIL	09/04	I love the 90's – The Party	<i>Ethias Arena Hasselt</i>
	17/04	Amstel Gold Race	<i>Valkenburg</i>
MEI	01/05	1 mei feesten	<i>Genk</i>
	08/05	Genk loopt	
		Moederdagbrunch	<i>Hotel Stiemerheide</i>
		Moederdaglunch	<i>Restaurant De Kristalijn</i>
	16/05	Pinkstermaandag – Straattheaterfestival	<i>Bokrijk</i>
	21/05 t/m 18/06	Zomeropera	<i>Alden Biesen-Bilzen</i>
	28 & 29/05	Sjiek Shoppingweekend	<i>Maasmechelen Village</i>
	29/05	Dag van het Park/Plantendag	<i>Bokrijk</i>
		Defensie opendeurdag landcomponent	<i>Leopoldsburg</i>



JUNI	10 t/m 12/06	Pinkpop	<i>Landgraaf</i>
	12/06	Wielrennen Ronde van Limburg	
	24 t/m 26/06	Genk on stage.....	<i>Genk</i>
JULI	01/07	Supercar Challenge	<i>Circuit Zolder</i>
	03 & 05 & 10/07	Zevenjaarlijkse Kroningsfeesten Processie	<i>Tongeren</i>
	03/07	Land- en tuinbouwdag	<i>Bilzen</i>
		Oud Limburgs Schuttersfeest	<i>Maasmechelen</i>
	08/07 & 10/07	André Rieu concerten	<i>Maastricht</i>
	14/07 & 17/07	André Rieu concerten	<i>Maastricht</i>
	11/07	Hasselt Ziiingt	<i>Kolonel Dusaertplein</i>
	15 t/m 17/07	Blues Peer	<i>Peer</i>
	24/07	Bokrijkdag – Bokrijks vakmanschap	<i>Bokrijk</i>
AUGUSTUS	06/08	Marktrock	<i>Bilzen</i>
	17 t/m 20/08	Pukkelpop	<i>Hasselt</i>
	20/08	24 uren van Zolder	<i>Circuit Zolder</i>
	25 t/m 28/08	Preuvenemint	<i>Maastricht</i>
	29/08	Formule 1 GP van België	<i>Francorchamps</i>
		Ketnet Zomertour XL	<i>Bokrijk</i>
SEPTEMBER	09 & 11/09	International Sanicole Airshow	<i>Hechtel</i>
	09 t/m 11/09	Schots Weekend	<i>Alden Biesen-Bilzen</i>
	11/09	Open monumentendag	
	18/09	Dag van het Eetbare Landschap	<i>Bokrijk</i>
	19 t/m 25/09	Wielrennen Eneco Tour	<i>Lanaken</i>
	25/09	Proevertjes Zondag	<i>Hotel Stiemerheide</i>

Ook een bezoek aan Cultureel Centrum C-mine van Genk loont de moeite.

www.c-minecultuurcentrum.be/nl/programma

Bekijk zeker het rijke en gevarieerde aanbod van de stad Genk. www.visitgenk.be



Refreshing advice.



www.deloitte.be

Accountancy • Tax & Legal • Business Control & IT • M&A & Finance

Gouverneur Roppesingel 13, 3500 Hasselt, Tel. 011 89 39 00, kmo-hasselt@deloitte.com
Kantoren in Antwerpen, Brugge, Brussel (Jette), Charleroi, Gent, Hasselt,
Kortrijk, Leuven, Luik, Roeselare
© For information, contact Deloitte Accountancy

Deloitte.

Zondag 8 mei
10u30 – 14u30

Moederdag BRUNCH

DE DAG OM MOEDER TE VERWENNEN

Gun haar een uitslaapmoment en laat het keukenlabour voor deze dag niet aan haar maar aan ons over. Combineer een uitgebreid ontbijt en overheerlijke lunch tijdens onze Moederdagbrunch!

Vanaf 10u30 verwelkomen wij u met

- een sprankelend glas Prosecco
- verrukkelijke buffetten
- diverse standjes met eierbereidingen
- verse vruchtensappen & smoothies
- vis- en schaaldieren (warm & koud)
- vienioiserie
- artisanale kazen
- Mediterrane charcuterie
- healthy salades
- soep
- zoetigheden en koffie op maat

Een drankenbuffet met een keur aan geselecteerde wijnen zal zeker niet ontbreken.

KORTOM...
zoals een echte brunch
hoort te zijn!

Prijs all-in (10u30 – 14u30): € 53,00 p.p.
Kinderen: € 3,50 per levensjaar (t/m 15 jaar)

RESERVATIE GEWENST



Restaurant

Zondag 8 mei

De Kristalijn

5-jarig jubileum

2011-2016

Moederdaglunch

Dag op dag 5 jaar geleden werd ons restaurant De Kristalijn in zijn huidige setting geopend. Daar het nog maar een pril jubileum is, kunnen wij toch al terugblikken op een mooie periode met als hoogtepunten de bekroning van **GaultMillau**, stijging van 15 naar 16 punten in 2013, en de toekenning van onze eerste **Michelinster** in 2013.

Doch de meeste voldoening en waardering kregen wij van u. De talloze lofbetuigingen en positieve reacties over de kwaliteit, sfeer, vriendelijkheid en het markante gebouw, deden ons het meest deugd. Onze oprechte dank hiervoor.

Deze ingeslagen weg willen wij zeker blijven volgen met als hoofddoel u nog beter te verwennen.

Op **zondag 8 mei** zijn wij uitzonderlijk geopend om op deze Moederdag ons jubileum te vieren. Wij verwelkomen u vanaf 12u00 met volgend menu

Menu

Champagne Louis Roederer, brut
met verfijnde hapjes

—

Kreeft
wortel, radijs, jonge scheuten en specerijen

—

Zeebaars
tomaat, artisjok, zwarte olijf en chorizo

—

Kalf
asperges, spinazie, ei en morieljes

—

Aardbeien – rabarber
basilicum, limoen, aceto balsamico en mascarpone

Prijs: € 95,00 incl. aperitief Champagne Louis Roederer, brut

Jubileummaand mei

De maand mei staat in het teken van ons 5-jarig jubileum. Bij een bezoek aan De Kristalijn hebben wij tijdens deze maand voor u een leuke verrassing in petto.

Wij brengen u dan ook een totaal vernieuwd wijnconcept, waar u als gast zeker baat bij zal hebben.



Restaurant De Kristalijn is gesloten van
dinsdag 2 augustus t/m maandag 15 augustus.




Hotel Stiemerheide

Wiemesmeerstraat 105
B-3600 Genk
Tel. +32 (0)89 355 828
Fax +32 (0)89 355 803

info@stiemerheide.be
www.stiemerheide.be

MACHTIG GROEN

- Uniek gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Makkelijk bereikbaar (1 km van afrit autosnelweg E314/A2)
- 18 holes golfterrein Spiegelve
- Prachtige ligging
- Terrassen met schitterend panorama
- Gratis WiFi
- Vrij parkeren op ruime parking met elektrische laadpaal

IDYLLISCHE FEESTEN

- Elegante feestzalen
- Schitterende terrassen
- Huwelijken, familiefeesten, recepties, walking dinners, ...
- Offerte op maat
- Persoonlijke aandacht

VERGADEREN

- 8 multifunctionele vergaderzalen
- Alle zalen zijn voorzien van airco en daglicht
- Subruimtes
- Tal van teambuilding- en outdooractiviteiten
- Golfclinics





Restaurant

De Kristalijn

- Michelin: 🍴 🍴 🍴 🍴
- GaultMillau: 16/20 🍴
- DeltaGids: 🏆 🏆 Gouden Delta 2014



- www.dekristalijn.be

Sluitingsdagen:

zaterdagmiddag – zondag – maandag

BELEVEN

- Prachtig binnenzwembad (grootste hotelzwembad van België)
- Wandelroutes
Fiets- en mountainbikeroutes
- (Elektrische) fietsen en mountainbikes te huur
- Gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Genk centrum 4 km
- Blotevoetenpad Zutendaal 6 km
- Maasmechelen Village Outlet 12 km
- Maastricht en Hasselt 15 km
- Aken en Luik 40 km

OVERNACHTEN

- 70 charmante kamers
- Suites – junior suites – connecting rooms – familiekamers
- Knusse bar
- Ontbijt met zicht op de wijdsse natuur

RESTAURANT CORNEILLE

- Franse keuken met regionale producten
- Sfeervol restaurant met wintertuin
- Decoratieve vinotheek
- Dagelijks geopend : 12u00 – 14u30 en 18u30 – 21u30





LAMSVLEES BIEDT VELE CULINAIRE MOGELIJKHEDEN

Proef de lente Lamsvlees

Lamsvlees is nog maar vrij recent echt populair geworden. Tot in de zestiger jaren was het bij ons voor velen verbonden met het begrip armoede. Veel medeburgers op het platteland hielden toen een geit of een schaap, naast kippen en konijnen, om zo de behoefte aan proteïnen te dekken. Vlees van bij de slager was voor velen te duur, en ook was er nog de connotatie met 'schaap', met veel vet. "Mijn snor bleef er recht van staan", placht mijn grootvader te zeggen. Voor velen had schapenvlees ook een te nadrukkelijke smaak.

INMIDDELS GEMEENGOED

Inmiddels hebben we lamsvlees leren kennen, eerst op reis, en dan hier te lande. Vooral via de invloed van de Turkse-, Griekse- en Maghrebkeuken is lamsvlees bij ons gemeengoed geworden.

Het is nu algemeen aanvaard en zelfs populair in de restaurants, vooral in het voorjaar. In de keuken wordt het dan graag geassocieerd en gecombineerd met primeurgroenten.

Qua presentatie en bereidingstechnieken lijken de chefs in onze Belgisch-Franse restaurants nogal beperkt te zijn. Behalve filets en heel af en toe eens een lamsboutsnede komt er inzake lamsvlees weinig op tafel. De iets minder aan tunnelzicht lijdende koks durven al eens een langzaam gegaarde schouder aan, meestal gecombineerd met een lamszwezerik, voor de durvers een lamsniertje, en daarbij een miniem stukje lamsfilet om de hoge prijs te verantwoorden.

DE WERELD ROND

Toprestaurants dwepen wel eens met zuiglammetjes uit heel kleine productiegebieden, vooral in Frankrijk en in Spanje. Ze zijn dikwijls beschermd door de normen een AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) of IGP (Indication Géographique Protégée) zoals dit van Sisteron, Segovia of Castilla y León. Het gaat dan wel over een héél klein aanbod. Dus: of de vlag steeds de lading dekt?

De grote Europese producenten van lamsvlees zijn Ierland, Schotland en Engeland. De groene weiden, de nabije zee en de matige temperaturen zijn ideaal voor het fokken van schapen en lammeren. De farmers hebben er ook een heel lange expertise, en gezien de korte aanvoerlijnen naar ons land -in enkele uren ben je via de tunnel in Calais- is lamsvlees uit die landen dan ook te verkiezen. Verder komt er ook wel lamsvlees uit Nieuw-Zeeland en Australië. Kenners proeven duidelijk het verschil met Centraal-Europees lamsvlees.

Ook de productie uit Nederland verdient aandacht: het inmiddels wereldwijd verbreide Texellam heeft daar zijn roots. Schapen zijn ideaal om natuurgebieden te begrazen, en worden daarvoor dan ook volop ingezet in Texel, Limburg, Gelderland, Zeeland en de Veluwe. Wat uiteraard resulteert in lekker vlees, want de dieren eten alleen wat ze in het natuurreserveaat vinden. Ook in België is er een kleine productie: in de provincie Luxemburg, de Kempen, Land van Waas en de Terhaagdoornheide in Limburg. De verkoop van lamsvlees is hier echter maar een nevenverschijnsel van de natuurbegrazingsprojecten en dus heel confidentieel. Het aanbod is veel kleiner dan de vraag.

Overigens, wat de 'nationaliteit' van lammeren betreft: zelfs in Italië, Frankrijk en Spanje komt het verse lamsvlees dikwijls van de Britse eilanden. De dieren worden levend vervoerd en geslacht in het land van bestemming. En dan wordt een Schots of Iers lam ineens een 'agneau du pays'. Net zoals een in Duitsland geslacht Belgisch varken ineens een Duits varken wordt.

Omdat de voortplanting van schapen de natuur volgt, ligt er een groot tijdsverschil tussen de geboortes in Ierland, Schotland, Engeland, of de Kanaaleilanden. De sector profiteert daar dankbaar van om een lang seizoen prima vers lamsvlees aan te bieden.

PRIJSVARIATIE

Is lamsvlees duur? Het is een heel variabele markt. De vraag is wereldwijd, maar vers lamsvlees kan qua prijs enorm variëren in enkele weken. Ook worden er te weinig andere stukken dan filet of achterbout gebruikt. Die stukken zijn bijgevolg veel gevraagd en duur, maar de rest is soms heel goedkoop en daarmee kan je dan als inventieve kok je voordeel mee doen.

Met een langdurig gesmoorde lamsschouder, ge-roosterde ribbetjes, lamsblanket... is veel meer te verdienen dan met de eeuwige lamsfilet.

WAT SERVEER JE BIJ LAM?

DAAR MOET JE EEN BASISKEUZE MAKEN: WIJN OF BIER

In Ierland zullen ze bij een stevige lamb stew opteren voor een donker, wat bitterzoet bruin bier. En terecht. Zeker bij gestoofd of langzaam gebraseerd lamsvlees of robuuste bereidingen als lamsschouder met bonen, is bier een perfecte keuze. Wél bier met karakter dan, met een breed smakenspectrum, een van die mooie bruine abdijbieren van bij ons. Of een Vlaams bruin bier. Gaat u de exotische toer op met een lamscurry, dan blust een niet te bitter blond bier van hoge gisting de brand van de pepers en kruiden. Ook bij geroosterde lamsribbetjes doet een stevig, wat kruidig bier het opperbest.

De keuze van wijn bij lam hangt af van de bereidingswijze: geroosterd vraagt wat tannines en houtvattonen, bij gestoofd en gebraseerd gaan we eerder naar iets rondborstigs met rijp fruit, zoals een Duitse Spätburgunder. Een tajine met lamsvlees, maar ook gedroogde vruchten, heeft dan weer baat bij een volle rijpe Languedoc- of Rhônewijn. Bij een Indische currybereiding met lamsvlees opteer je best voor een stevige rosé uit bijvoorbeeld Navarra.

Keus genoeg, nietwaar?

"Jarenlang deed het verhaaltje de ronde dat je bij lamsvlees absoluut Pauillacwijn moest drinken. Dit is enkel een redenering die teruggaat naar de tijd dat de wijnbouwers er schapen tussen de wijngaarden lieten lopen om het gras kort te houden. Aan u of het een ideale combinatie is."



VERS gevangen in NOORWEGEN

De coquille, ook wel Sint-Jacobsschelp genoemd, wordt als de schoonheid uit de zee gezien. De verse, handgedoken coquilles van FishXL komen uit de Noorse fjorden. Dit schelpdier is een ware traktatie met een lichtzoete en nootachtige smaak. Hotel Stiernerheide is een vaste afnemer van de verse producten van FishXL.

HET BESTE UIT ZEELAND DAGELIJKS VERS IN LIMBURG.



FISHXL

QUALITY SEAFOOD

Yerseke - Tel +31(0)113 57 05 08 - www.fishxl.nl



Zondag 26 juni

De Kristalijn & La Source

DUBBEL LUSTRUM & DUBBEL FEEST

Collega's & Vrienden Koen & Ralf 'sparren' deze middag, ze bereiden een feestmaal voor u!

Beide sterrenchefs staan in 2016 vijf jaar achter het fornuis in respectievelijk de 'nieuwe' De Kristalijn & La Source. We serveren een uitzonderlijke vijfgangenlunch, elke gang bestaat uit twee signaturgerechten, één van elke chef. 10 gangen lang genieten!

BIJ HOSTELLERIE LA BUTTE AUX BOIS

We ontvangen u voor een 'meet & greet' met beide chefs in het park tussen 12u00 en 12u30. Als de weergoden ons gunstig gezind zijn, verzorgen wij de lunch tot 16u30 op de uitzichtrijke bordessen van La Butte aux Bois.

Menu

Zomerse mondvermaakjes

Champagne-aperitief

—

Hamachi

Koen: Radijs / komkommer / pickels

Ralf: Sushi-style / komkommer / dashi / rijst

—

Zeebaars

Koen: Schelpjes / jasmijnrijst / pinda / Thaise curry

Ralf: Kokkels / rettich / passievrucht / miso

—

Langoustine

Koen: Varkensnek / tomaat / ricotta / basilicum

Ralf: Tandoori masala / citroengras / kokos

—

Kalf

Koen: Diverse bereidingen / artisjok / doperwten / zwarte olijf

Ralf: Asperges / morieljes / graantjes / selderij / dragon

—

Dessert

Koen: Chocolade 72% / framboos / roomkaas / pistache

Ralf: Salade 'Waldorf'

—

Mokka met zomerfriandises

Prijs: € 125,00 p.p. inclusief Champagne-aperitief, waters & mokka. (exclusief wijnen)

restaurant
La Source
www.restaurantlasource.be



Restaurant
De Kristalijn
www.dekristalijn.be



Hostellerie La Butte aux Bois | Paalsteenlaan 90 | B-3620 Lanaken
Tel. +32 (0)89 73 97 70 | info@labutteauxbois.be | www.labutteauxbois.be

Zomer ARRANGEMENT

Van 26 juni
t/m 28 augustus

- Aankomst op zondag
- 1 x 7-gangenmenu op zondag in ons gezellige restaurant Corneille (excl. dranken)
- 2 x overnachting in een sfeervolle **** kamer
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet
- Shopping voucher voor Maasmechelen Village, fiets- en wandelkaart
- Late check-out (tot 16u00)
- Dinsdag: 2-gangenmarktmenu met mokka in Restaurant De Kristalijn* (excl. dranken)

Prijs: € 193,00 p.p. op basis van een tweepersoonskamer

- Supplement per nacht:
- Eénpersoonskamer: € 40,00
 - City tax: € 4,50 per persoon per nacht
 - Junior suite: € 20,00
 - Suite: € 50,00

Zomerpromotie

26/06 t/m 28/08

- Eénpersoonskamer incl. ontbijt: € 95,00
- Tweepersoonskamer incl. ontbijt: € 110,00
- City tax: € 4,50 per persoon per nacht

Zomerarrangement & zomerpromotie

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad (grootste hotelzwembad van België)
- Sauna en Snooker
- Knusse bar en diverse terrassen
- Wandel-, fiets- en mountainbikeroutes
- (Elektrische) fietsen en mountainbikes te huur
- Nationaal Park Hoge Kempen
- Maasmechelen Village Outlet



*Restaurant De Kristalijn is gesloten van dinsdag 2 augustus t/m maandag 15 augustus.

MAAK KENNIS MET DE GOLFSPORT!

Hotel Stiemerheide en Restaurant De Kristalijn zijn gelegen te midden van het prachtige golfterrein Spiegelven.

In juli en augustus heeft Golfclub Spiegelven aantrekkelijke voorwaarden.

Golfclinic 3 dagen voor 3 tot 6 personen:

- 3 dagen 3 uren golfles door PGA-professional
- dagelijks spelen op de 9 holes baan of championshipcourse

295,00 p.p. (excl. overnachting)

Greenfee:

Weekdagen: € 62,00 p.p.

Indien u 2 opeenvolgende dagen speelt: € 100,00 p.p.

Supplement weekenddagen: € 10,00 p.p.

Deze speciale golfvoorwaarden zijn enkel geldig indien gecombineerd met een overnachting.



www.spiegelven.be

Interne keuken

- **Jeffry van der Kwaak** (chef-kok Hotel Stiernerheide - restaurant Corneille)
- **Koen Somers** (chef-kok restaurant De Kristalijn)

Al jaren zwaaien zij de scepter in hun keuken met als doel u als gast optimaal te laten genieten van hun culinaire kunnen.

Buiten het etaleren van hun kookkunsten behelst hun taak tevens het motiveren en sturen van het keukenteam, het bepalen van het aankoopbeleid, het naleven van de strikte hygiënenormen, het hanteren van een strikte planning, het samenstellen van menu's en gerechten en vooral creatief, vernieuwend en inspirerend blijven denken.

Een grote verantwoordelijkheid die vaak gepaard gaat met lange werkdagen.

Hierbij enkele weetjes van beide chefs en tevens een moment om hen in "the picture" te zetten en te bedanken voor hun jarenlange trouw en verknochtheid aan Stiernerheide/De Kristalijn.



	JEFFRY	KOEN
Aantal jaren in dienst	12	17
Getrouwd	Ja, met Tammy Davina Lewis	Ja, met Els Heedfeld
Woonplaats	Geleen (Nederland)	Hoeselt
Kids	Devon (13) & Noa (10)	Fleur (12) & Mila (8)
Favoriet aperitief	Gin Mare met Fever Tree Indian tonic	Champagne Pol Roger Pure extra brut
Favoriete drank	Bacardi cola	Hendrick's Gin met Fever Tree Indian tonic en komkommer
Galgenmaal	Runderfilet met frieten en saus Bordelaise	Wilde zeebaars en croûte
Guilty pleasure	Met de kids tekenfilms kijken	FC De Kampioenen
Droomauto	Geen...wel droommotor Harley Davidson Fatboy 2001	Mercedes AMG-GLE 63



Jeffrey

Koen

Ultieme ontspanning	Partijtje poker	Voetbal (passief)
Onmisbaar in keuken	Collega's	Timer
Sport	Zo weinig mogelijk	Voetbal (passief)
Supporter	Momenteel niet... misschien van het Nederlands elftal binnen twee jaar	Mijn dochter tijdens haar turnoptreden en voetbalclub Anderlecht
Mooiste moment	Geboorte van mijn twee kinderen	Het moment waarop ik mijn geadopteerde dochters voor het eerst zag in China
Favoriete acteur/actrice	John Travolta in Pulp Fiction	Clara Cleymans
Favoriete muziek	Madonna (Like a prayer) en André Hazes (Zij gelooft in mij)...speciale herinneringen	Duran Duran ...nostalgie
Mocht je geen kok zijn dan ...	Architect	Bakker
Toekomstdroom	Kopen van een Harley Davidson Fatboy 2001	Blijven voldoening en uitdaging vinden in mijn huidige job

ZONDAG 25 SEPTEMBER

Na het enorme succes en de vele lovende reacties van de voorgaande proevertjeszondagen, organiseren wij voor de derde maal dit culinaire festijn.

Van **12u00** tot **17u00** laten wij u doorlopend genieten van onze

PROEVERTJES ZONDAG

De keukens van **Hotel Stiemerheide** en **Restaurant De Kristalijn** tonen die dag aan iedereen die wil komen **proeven** en **genieten**, hun ware kunnen. Graag gunnen wij u een blik achter de schermen en ons salesteam staat u graag te woord voor **info** en **een rondleiding**.

Prijs: € 62,00 all-in
Reservatie gewenst

Een dag om niet te missen en zeker aan
te kruisen in uw agenda!

DIT ALLES OVERGOTEN MET
ANIMERENDE LIVE MUZIEK



DOORLOPEND

verwennen wij u op informele en gezellige wijze met:

- **APERITIEF** en verfijnde hapjes
- Diverse lekkernijen in buffetvorm
- Warme en koude bereidingen
- Gezonde en verkwikkende gerechten
- Smoothies, vruchtensappen,...
- **OESTERS** en schaaldieren
- Mediterrane **CHARCUTERIE** en dito hammen
- **BELGISCHE BIEREN** van het vat
- Assortiment artisanale **KAZEN**
- **WIJNEN** uit alle continenten, gepresenteerd in buffetvorm
- **ZOETE** en minder zoete lekkernijen
- Espresso, latte macchiato,...
geserveerd door een gerenommeerde **BARISTA**

Clos Amador



Crafted with dedication



GOYENS
WIJNEN & CHAMPAGNES