



DINER

3 gangen keuze menu | 47

*€ 3.50 meerprijs

Een plek om
samen te genieten.



OM TE BEGINNEN

Oester framboos	1 st. 6 st.	3.5 18
Oester in dashi bouillon Koolrabi citroenmelisse	1st. 6 st.	4 20
Plankje Iberico ham		13.5
Groene olijven		5.5
Bruschetta Tomaat ricotta Parmezaanse kaas	2 st.	5.9

VOORGERECHTEN

Tonijntartaar Avocado wasabimayonaise soja-sesamdressing	17
Gazpacho met gemarineerde gamba Ricotta watermeloen zwarte olijf	16
Steak tartaar Truffelmayonaise gepekeld eidoorier gepofte wilde rijst	17
Carpaccio van radijs en zomerbiet Manchego kruiden krokante granen	15
Burrata met iberico ham Geroosterde perzik aceto balsamico groene tomatenpesto	17

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde octopus Krokante polenta tomatensaus gremolata	26
Gebakken Kabeljauw Orzo courgette crème fraîche	26
Flat iron steak Zomergroenten rode wijnjus pommes Anna	26
Kalfs entrecote Iberico ham beurre noisette peulvruchten hazelnoot	25
Zacht gegaard buikspek Radijs noedels sambalpinda's	25
Mezzi rigatoni met burrata Gerookte auberginesaus groente tomatenpesto Parmezaanse kaas	24
Zomergroenten Krokante polenta ricotta tomatensaus	23

BIJGERECHTEN

Zoete aardappelfriet Truffelmayonaise Parmezaanse kaas	6
Salade	4

DESSERTS

Koffieservies Koffie of thee klein dessert	8
* Kaasplateau van 'Het Kaashuis' Diverse kazen kletzenbrood	13.5
Aardbeien & witte chocolade Chocolade crème verse aardbeien aardbeien ijs	10
Structuren van meloen en perzik Prosecco-perzik sorbet gemarineerde meloen perzik gel	10

200 gram

Tournedos

Rode wijnjus

39.5



WIST U DAT...

Geschreven door Gennepenaar Sjang

...Gennep een rijk spoorstadverleden heeft? Niet... ik neem u in sneltreinvaart mee door het Gennep van weleer.

Op het einde van de 19^e eeuw was Gennep een bloeiend spoorstadje. Hier waren het hoofdkantoor, het grensstation en de werkplaatsen gevestigd van de particuliere NBDS, de Noord Brabantsch Deutsche Spoorwegmaatschappij. Station Gennep was een van de grootste grensstations van Nederland. Het NBDS traject Boxtel – Gennep – Wesel was destijds een onderdeel van de snelste verbinding tussen Londen – Berlijn – St. Petersburg en overbrugde Maas en Rijn. In Gennep stopten Europese vorsten, zoals de keizer van Duitsland en de Tsaar van Rusland, als ze op familie-bezoek gingen. Ook het postverkeer van Groot-Brittannië en de VS met Noord- en Oost-Europa liep via het Duits lijntje.



Het verhaal gaat dat de appelbomen die tot voor kort langs de voormalige route van deze spoorlijn stonden, het gevolg zijn van het uit het raam gooien van appelkroten door de Tsaar of Tsarina die destijds in de trein zaten op weg naar Londen! Helaas is met de voorjaarsstorm van februari 2022 de laatste van deze appelbomen omgewaaid. Toeval of niet: dit was op dezelfde dag dat Rusland Oekraïne binnenviel.

Het Duits lijntje was niet alleen onderdeel van de kortste verbinding Londen – St. Petersburg, maar de NBDS was ook in het bezit van de "Blauwe Brabander", de hoge snelheidstrein uit die tijd. De Eerste Wereldoorlog betekende het einde van de NBDS. Het Duits lijntje zou nog twee keer een rol spelen op het wereldtoneel: 10 mei 1940 bij de inval door nazi-Duitsland en in februari 1945 bij de geallieerde inval in Duitsland. Tijdens deze slag om de Nederrijn, werd station Gennep verwoest en kwam er een einde aan het Duits lijntje. De Loc 94 in Gennep herinnert nog aan dit rijke "spoorstadverleden".



Het oude, statige station van Gennep, daterend uit de gloriejaren van de NBDS, heb ik nooit gekend. Tegen de tijd dat ik op eigen benen door het leven ging, was er alleen nog maar een laag gebouwtje van over, ongeveer waar nu het busstation staat. De laatste stationschef (dertig jaar lang) die Gennep gekend heeft was Harrie Janssen. Een stoere man, altijd in uniform, onderweg naar het gebouwtje dat naar de wel heel wijde naam 'station' luisterde.

Sjang



Bidfood maakt foodprofessionals succesvoller. Op een online marktplaats is iedere chef, kok en ondernemer verbonden met het mooiste internationale én lokale aanbod. Eenvoudig besteld en tot in de keuken bezorgd.



De focus ligt volledig op de professionele foodwereld: van cafetaria tot cateraar, van kantine tot zorginstelling en van hotel tot restaurant. Boven alles is Bidfood een mensenbedrijf. Hun aanpak is persoonlijk. Als geen ander begrijpen ze de unieke wensen en uitdagingen van iedere foodprofessional.

De eerste bouwstenen voor Bidfood werden in de jaren veertig van de vorige eeuw gelegd. De grondleggers (van Kok-Ede tot Deli XL) hebben er sindsdien alles aan gedaan om de grote foodwereld bereikbaar te maken. Onvermoeibaar hebben zij mensen en middelen samengebracht. Door strategische overnames van horecagroot-handels en versproducers konden ze uitgroeien tot de grootste online marktplaats in foodservice. Vandaag de dag telt deze organisatie 1.700 medewerkers, een vloot van 350 vrachtauto's, 25.000 verschillende klanten en 17 vestigingen door heel Nederland.

In 2007 werd het bedrijf onderdeel van internationaal foodservice-bedrijf Bidfood. Met alle voordelen voor de klanten, want alles is verkrijgbaar. De Bidfood-zusterbedrijven zijn verspreid over 30 landen en verschillende continenten. Door nauw met hen samen te werken kunnen producten wereldwijd direct bij de bron ingekocht worden, op transparante en duurzame wijze. En dat alles proef je bij De Buren!



LOEK'S RECEPT.

Ingredienten:

- 200 gr. Basilicumblaadjes
- 25 gr. Peterselieblaadjes
- 75 gr. Groene tomaat
- 80 gr. Geroosterde pijnboompitten
- 8 gr. Knoflook
- 50 gr. Parmezaanse kaas
- 150 gr. Extra virgine olijfolie

Groene tomatenpesto

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Zet een klein pannetje water op het vuur en breng dit aan de kook
- 2 Zet een bak koud water klaar, het liefst met ijsklontjes zodat het ijskoud is
- 3 Blancheer de basilicum en peterselie door deze 15 seconden in het kokende water onder te dompelen en hierna meteen terug te koelen in het ijswater
- 4 Knijp de basilicum en peterselie goed uit
- 5 Rasp de Parmezaanse kaas en voeg dit samen met de groene tomaat, geroosterde pijnboompitten, knoflook en de olijfolie.
- 6 Doe het geheel in een blender en draai glad
- 7 Voeg als laatste de basilicum en peterselie toe, draai helemaal glad en breng op smaak met zout
- 8 Gebruik de pesto om bijvoorbeeld een salade of burrata af te garneren of als heerlijke pastasaus