

“Onze streekproducten komen steeds dichterbij”



Gerardushoeve, Epen, prachtig verbouwd

Het interieur van restaurant De Gerardushoeve in Epen is volledig vernieuwd, inclusief verlichting en plafonds. Het resultaat: een intiemer, nog gezelliger ogend bedrijf.

Dé grote trekpleister van De Gerardushoeve is sinds jaar en dag het grote terras, van waaraf u een prachtig uitzicht hebt om de verre omgeving. Maar nu is het ook binnen meer dan aangenaam verpozen, dankzij comfortabel luxe meubilair, sfeerverlichting, goede luchtcirculatie en een intieme inrichting met veel privacy voor iedereen. En volop zicht naar buiten vanaf elke plek. Een be-

zoeker: “Je zou bijna wensen dat het regent, dan móet je binnen gaan zitten.”

De keuken van De Gerardushoeve is gebaseerd op streekproducten van zo dicht mogelijk bij huis. Wie naar buiten kijkt ziet de Kuusj-varkens en de Lakenvelder runderen vrij rondlopen rond de hoeve. Vlakbij, bij Sint Martinus in Vijlen, groeien de druiven waarvan de eigen Gerarduswijnen worden samengesteld, waaronder dit jaar voor het eerst de Gerardus rosé. Ook de eenden en hoenders komen uit de regio, net als de groenten, het fruit en de kruiden.

Tip voor thuis: de keuken van De Gerardushoeve maakt ook een aantal confitures, chutneys en sauzen waarvan u thuis kunt genieten. Vraag bijvoorbeeld naar “zwarte appelboter” op basis van appels en cider uit de streek of de chocoladesaus met rode Limburgse wijn en steranijs.

Gerardushoeve
Hotel-Resort.nl

De Gerardushoeve
Julianastraat 23 - 6285 AH Epen
T 043 455 47 22 - www.gerardushoeve.nl

