



Herberg De Zoelensche Brug

Culinaire parel aan de Linge

Het pand van Herberg De Zoelensche Brug lijkt rechtstreeks afkomstig te zijn van een ansichtkaart. Gelegen aan het kabbelende water van de Linge en omringd door eeuwenoude bomen, biedt het voormalig tolhuis onderdak aan het restaurant. Eenmaal binnen zijn er tal van kleinere vertrekken, die ook voor zakelijke bijeenkomsten ingezet kunnen worden. Meeting Magazine schoof aan tafel.

Het pand is prachtig gerestaureerd waarbij authentieke details als balken plafonds en lambrieringen bewaard zijn gebleven. Het restaurant zelf oogt warm en knus. Eigenaren Jeffrey en Cindy Schoeman zijn geen onbekenden in de culinaire wereld, eerder zwaaiden zij de scepter over Korianders in Rhenen, dat bekend stond om zijn gedurfde smaken. Wanneer we de menukaart bestuderen ontdekken we dat ook hier het beste van de Europese keuken met invloeden uit de Aziatische eetcultuur worden gecombineerd. De

Zakelijke bijeenkomsten bij Herberg De Zoelensche Brug

De prachtige omgeving, de historische sfeervolle herberg en de bijzondere keuken maken Herberg De Zoelensche Brug tot de ideale locatie voor een ontspannen zakenlunch- of diner, een inspirerende workshop of vergadering en een onvergetelijk relatie evenement of personeelsfeest. Dit kan zeven dagen per week.

De faciliteiten:

- * Gratis wifi
- * Gratis parkeren
- * Diverse aparte ruimtes bieden mogelijkheden voor groepen van 8 tot 200 personen
- * Als het weer het toelaat, zijn ook een deel van het terras en de boomgaard beschikbaar voor bijvoorbeeld een lunch of barbecue buiten



voorliefde voor Aziatische kruiden is bij Jeffrey ontstaan toen hij samen met Cindy door landen reisde als Laos, Cambodja en Thailand. In veel gerechten zijn dan ook kruiden afkomstig uit deze landen terug te vinden.

Kerst bij Herberg De Zoelensche Brug

Op 24,25 en 26 december is Herberg De Zoelensche Brug geopend en wordt een zesgangen kerstmenu geserveerd. Ook voor zakelijke gezelschappen en groepen kan een arrangement op maat gemaakt worden. Een oudjaarsfeest of een nieuwjaarsreceptie behoren tevens tot de mogelijkheden.

VERFIJNDE SMAAK

We starten ons diner met verschillende structuren van mais, krokante polenta met tandoori kruiden, koriander olie, avocado en mierikswortelmelk. Een gerecht waarbij je smaakpapillen direct op scherp staan. We continueren ons diner met licht gebrande gamba, zoetzure venkel met sinaasappel en dragon, gele curry schuim en gepofte rijst. Dit gerecht kan ons bekoren vanwege de zeer verfijnde smaak. Tussen de gangen door nemen we nog even de uitgebreide wijnkaart door, waarbij overduidelijk wordt dat de sommelier naast de bekende klassiekers ook graag uitstapjes maakt naar meer onbe-

kende wijnen. Bij iedere gang wordt met veel passie de keuzes voor de geschonken wijnen toegelicht. Aan aandacht hebben de gasten hier geen gebrek. De bediening is niet opdringerig, maar attent en betrokken. Hier vind je nog oprechte gastvrijheid.

OOSTERS JASJE

Ons gastronomische avontuur gaat verder met hertenmedaillons in five spices rub, zoetzure rode kool, aardpeer, hete bliksem en vlierbessenjus. Een geslaagde combinatie van een klassiek gerecht in een Oosters jasje. De tarte tatin van appel, miso karamel, crumble, biet, hoisin en yoghurtijs is een waardige afsluiter.

Wanneer we op de terugweg naar huis onze avond bij Herberg de Zoelensche Brug evalueren komen we tot de conclusie dat het sympathieke team van dit restaurant de accenten zo weet neer te leggen, dat je echt een avondje uit bent. Hier beleef je een bijzondere avond die je nog lang bijblijft.

www.zoelenschebrug.nl