



DE BEEJEKURF

BIJZONDER VOOR IEDEREEN

Dit jaar bestaat restaurant de Beejekurf uit Venray alweer tien jaar. Met chef-kok/eigenaar Mathijs Jacobs en gastvrouw Hanneke Verstappen aan het roer, is het restaurant uitgegroeid tot een culinaire hotspot met een Bib Gourmand voor 2020. Noord-Limburg Business schoof aan tafel om de kookkunsten van Mathijs en zijn team te kunnen ervaren.

De naam 'de Beejekurf' heeft een speciale betekenis voor Mathijs, aangezien de naam naar zijn vader verwijst die imker is. Vanuit de Middelbare Hotelschool leert Mathijs de fijne kneepjes van het vak van grote namen uit de culinaire wereld. Zo komt hij als stagiair terecht bij chef Nico Boreas op Kasteel Erenstein. Bij Restaurant Onder De Boompjes mag hij onder de hoede van chef René Brienen aan de slag als chef de partie. Later is hij sous-chef bij Hof van Deurne, waar meesterkok Cees van Boerdonk hem de finesses van de Franse keuken bijbrengt. Tot slot is hij werkzaam bij Restaurant Valuas, waar Eric Swaghoven de scepter over de keuken zwaait.

KNUS

Met zoveel ervaring is de verwachting hooggespannen wanneer we naar het restaurant afreizen. De Beejekurf is

gevestigd aan de rand van het centrum van Venray. Buiten lonkt een prachtig groot terras. Binnen oogt het knus en stijlvol. Veel kunst aan de muur, warme tinten en een frisse moderne inrichting maken dat de gast zich er al snel op zijn gemak voelt. De comfortabele fauteuils nodigen uit om een avondje lekker lang te tafelen.

Bij het bestuderen van de menukaart valt ons op dat er moderne gerechten met een nostalgische twist op de kaart staan. Bovendien zijn zowel de gerechten als wijnen betaalbaar gehouden, waardoor het restaurant voor een groot publiek aantrekkelijk is. "Wij willen bijzonder zijn voor iedereen", vertelt Mathijs enthousiast wanneer we hem vragen naar de doelgroep. Een belangrijke rol is weggelegd voor verse en lokale ingrediënten. Zo komt het wild dat wij deze avond voorgeschoteld krijgen van een lokale jager. We trappen af met een aantal amuses: een filokrokantje met huisgerookte zalm, crème van avocado, tomaat en een amuse van minikomkommer, chutney van komkommer met wasabi, rijstazijn en zeewier. Echte smaakmakers die de smaakpapillen meteen op scherp weten te zetten. Het voorgerecht bestaat uit entrecote, tomaat, basilicum en tamarillo. De entrecote is superdun gesneden en mals, terwijl de tamarillo voor een lichtzoete en intense smaak zorgt.

Tussen de gangen door nemen we nog even de uitgebreide wijnkaart door, waarbij overduidelijk wordt dat naast de bekende klassiekers ook graag uitstapjes gemaakt worden naar meer onbekende wijnen. Bij iedere gang licht Hanneke ons met veel passie haar keuze voor de geschonken wijnen toe. Aan aandacht hebben de gasten hier geen gebrek. De bediening is niet opdringerig, maar attent en betrokken. Hier vind je oprechte gastvrijheid.

CULINAIRE REGIO

De witte brigade van het restaurant blijft graag innoveren. Sinds kort is het restaurant lid van Jeunes Restaurateurs, waar jonge Europese top-restaurateurs elkaar inspireren. Daarnaast is de Beejekurf aangesloten bij FoodLab Limburg, een plek waar bedrijven en scholen samenwerken om jonge mensen enthousiast te maken voor het horecavak en waarmee Limburg geprofileerd wordt als de culinaire regio.

HART VOOR GASTRONOMIE

We continueren het diner met scholfilet, kreeft, gepocheerde mossel, algenpoeder en dille. Heerlijk zacht van smaak. De zeeduivel met rode curry, sikkim en hazelnoot is wat ons betreft de favoriet van de avond. Lekker kruidig, maar perfect in balans. De patrijs met zuurkool, geglaceerde venkel en aardappel kan ons ook bekoren vanwege de verfijnde smaak. We sluiten ons diner af met een kaasplankje met honing van de bijen van Mathijs' vader en bananenbrood en cappuccino met huisgemaakte friandises. Voldaan kijken we terug. De Beejekurf overtreft zichzelf door haar gasten niets tekort te laten komen. Met hart voor gastronomie. Een adres waar je graag tot de vaste gasten wil behoren.

www.debejekurf.nl



Hanneke Verstappen en Mathijs Jacobs runnen samen restaurant de Beejekurf in Venray.



DE BEEJEKURF ZAKELIJK

Restaurant de Beejekurf in Venray is tevens het adres voor zakenlunches en zakendiners. De akoestiek van het restaurant is dusdanig dat er zakelijke gesprekken gevoerd kunnen worden zonder dat andere gasten kunnen meeluisteren. Het restaurant heeft ook een private dining ruimte met open haard waar een grotere groep ongestoord kan vergaderen en dineren/lunchen.

ZAKELIJKE LUNCH

Op reservering kan er geluncht worden bij de Beejekurf en wordt met de lunch dezelfde kaart gehanteerd als met het diner. Op woensdagen kan gekozen worden voor het JRE verrassingsmenu.

IETS MEER HAAST?

Soms is het belangrijk dat een zakenlunch niet te veel tijd in beslag neemt. Dit kan bij de reservering aangegeven worden. De chef-kok zal hier rekening mee houden.