

Tot en met maart 2021 is de Gasthuiskapel in Zaltbommel de locatie waar het Bommels Bakhuis te vinden is.



BOMMELS BAKHUIS

PUUR GENIETEN

Simon Fust en Carlijne van Santvoort toverden door covid-19 noodgedwongen Bommels Bakhuis in Zaltbommel om in een pop-up restaurant. Op de mooiste locaties in de regio kunnen de gasten hier tot en met maart 2021 genieten van de pure gerechten waar het restaurant bekend om staat. Rivierenland Business schoof aan tafel in de tuin van het Stadskasteel van Zaltbommel.

Het Stadskasteel staat bekend als het Maarten van Rossemhuis, vernoemd naar de bouwer van het stadskasteeltje, de legendarische Gelderse veldheer Maarten van Rossem (ca.1490 - 1555). Het huis is omstreeks 1535 gebouwd en ademt één en al historie uit. Wanneer we arriveren biedt het pop-up restaurant een sfeervolle aanblik. Gelegen in een mooie kasteeltuin, omringd met diverse beelden en kleurig gedekte tafels, waan je je in Zuid-Frankrijk.

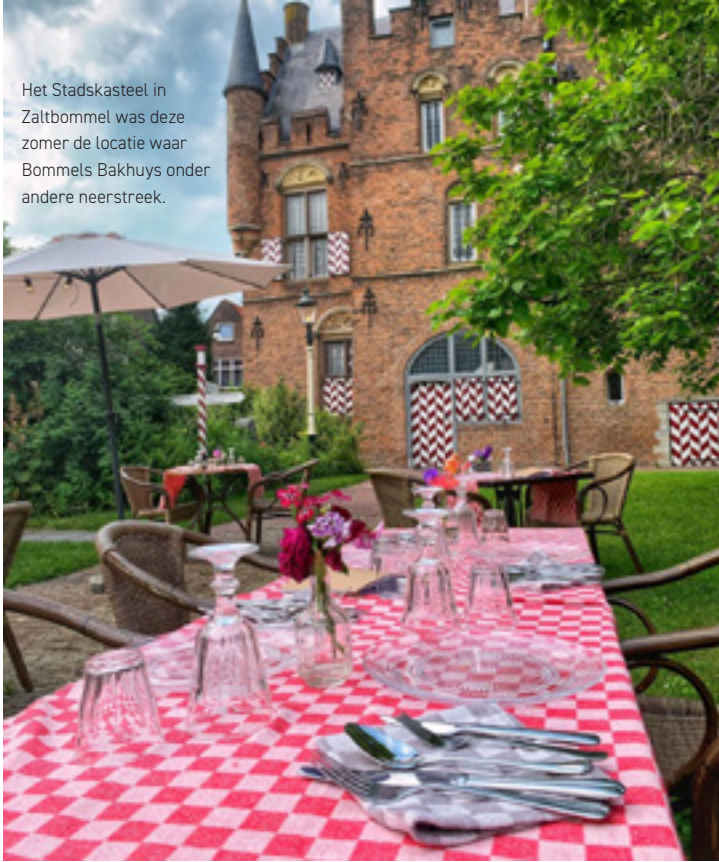
KWEKERIJ

Van hun studie aan de Hoge Hotelschool werkten Simon en Carlijne in Frankrijk. Hij leverde daar producten aan restaurants, zij runde twee hotels. Hier ontstond hun droom voor een eigen restaurant en een eigen kwekerij. In 2012 keerden ze terug naar Nederland waar in 2015 het huidige pand van Bommels Bakhuis

Het Stadskasteel bood een sfeervolle aanblik met verlichte lampjes langs het pad en tafels voorzien van boeketjes gemaakt door Carien van Boxtel.



Het Stadskeetel in Zaltbommel was deze zomer de locatie waar Bommels Bakhuis onder andere neerstreek.



Simon Fust werkt graag met lokale ingrediënten.

op hun pad kwam. Inmiddels staat hun restaurant bekend in de wijde omtrek om de eerlijke gerechten met onder andere groenten, fruit en eetbare bloemen uit eigen moestuin 'Bommels Buiten'.

BLOEMEN

Dat de oogst het menu bepaalt, wordt ook duidelijk wanneer wij het menu voor ogen krijgen van deze avond. Zo starten we met een aperitief met bubbels en huisgemaakte vlierbloesemsiroop vergezeld met brood met boter. De bevriende Tuin- en Landschapsarchitect Carien van Boxtel kweekt onder de de naam 'Bloemen van Buiten' onder andere veldboeketten voor in restaurants, maar ze verkoopt ze ook aan particulieren. De eetbare bloemen die bij het brood geserveerd worden komen ook uit de eigen tuin en zien er onweerstaanbaar uit. Het voorgerecht dient zich aan in de vorm van kruidensalade van 'Bommels Buiten' met een zalmtaartje, mierikswortelsaus en dille en mierikswortelsaus. Een ware sensatie voor de smaakpapillen.

PASSIE

Het tussengerecht laat wederom kruiden uit eigen tuin de hoofdrol spelen en bestaat uit groene gazpacho met verse kruiden. De langzaam gegaarde lauwwarme procureur met gegrilde groenten en couscous salade en yoghurt muntsaus is een geslaagde combinatie van een klassiek gerecht in een Oosters jasje. Bij iedere gang wordt met veel passie de keuzes voor de geschonken wijnen toegelicht. Gasten worden compleet in de watten gelegd. De bediening is heel gastvrij en altijd in voor een praatje. Het dessert van meringue met gezoete room en zomerfruit, is een heerlijke afsluiter, maar we mogen nog niet naar huis voordat we een selectie van heerlijke kazen hebben geproefd.

AFWIJKEN VAN GEBAAANDE PADEN

Terugkijkend op onze avond komen we tot de conclusie dat Simon en Carlijn met Bommels Bakhuis iets neer weten te zetten wat lang beklijft. De passie en het vakmanschap waarmee gekookt wordt en de gastvrijheid



Het dessert van meringue met gezoete room en zomerfruit.

waarmee je ontvangen wordt op een bijzondere locatie zullen ons nog heel lang bijblijven. Bovendien is het een hele veilige en prettige manier om in deze rare tijd toch nog heerlijk een avondje uit eten te kunnen gaan. Wil je eens afwijken van de gebaande paden, ga dan beslist op één van de locaties waar Bommels Bakhuis binnenkort neerstrijkt eten.

GASTHUISKAPEL

Tot en met maart 2021 is de Gasthuiskapel in Zaltbommel de locatie waar het Bommels Bakhuis te vinden is. Tevens is er een afhaalmenu 'Bakhuis Thuis de Luxe' te bestellen waarbij aan alles gedacht is. De maaltijd wordt aan huis bezorgd in een kratje die gevuld is met een 5-gangen diner inclusief tafelkleed, servies, servetten, glazen, platenspeler met franse LP's, kaarsen, een bloemetje, sterretjes voor bij het dessert en een duidelijke instructie. De volgende ochtend wordt de krat met de afwas weer opgehaald.

Rondom de kerst kan genoten worden van een diner in de Gasthuiskapel in Zaltbommel. Gasten kunnen de najaarsprogrammering op de website vinden: www.bommelsbakhuis.nl.