



BRASSERIE POELZICHT

STUKJE FRANKRIJK IN DE BETUWE

Patron-cuisinier Edwin Muns, een bekend culinair gezicht in de regio, nam in 2021 Brasserie Poelzicht in Kapel-Avezaath over. Na diverse coronalockdowns kan de ondernemer nu eindelijk zijn passie weer volledig uitoefenen. Rivierenland Business maakte kennis met het restaurant dat een stukje Frankrijk naar de Betuwe brengt.

Edwin Muns werkte eerder als (sous) chef bij restaurants de Gravin van Buren in Buren, Lodewijk XIII in Maurik en Van Balveren in Echteld. Na zeven jaar lang mede-eigenaar te zijn geweest van de succesvolle Bistro Formidable in Breda, is hij teruggekeerd naar de Betuwe. In Brasserie Poelzicht komen zijn Betuwse afkomst en zijn liefde voor de klassieke Franse keuken samen.

ROTISOL

Wie een voet over de drempel zet bij Poelzicht, ziet een vertrouwd beeld. Zo kunnen gasten nog steeds genieten in de prachtige lichte serre met uitzicht over de tuin. Wel zijn de tafels nu ingedekt met linnen om meer comfort te bieden. Daardoor oogt het restaurant ook meteen een stuk chiquer. In het restaurant is plaats voor maximaal zeventig gasten, evenals buiten op het terras. Uniek voor

de regio is de rotisol, een grote staande grill, waarin regelmatig kip gegrild wordt.

AMBACHTELIJK

In de keuken van de brasserie wordt alles ambachtelijk gemaakt met verse ingrediënten. Op de regelmatig wisselende menukaart staan Franse klassiekers zoals oesters, fruits de mer, paté, steak tartare, gebakken zeetong, eend en vlees als entrecôte en côte de boeuf. Ook de vegetarische eter wordt niet vergeten. Er wordt met de seizoenen meegekookt, zo staat er in de herfst en winter regelmatig wild op de kaart.

We trappen af met de Iberico de Cebo, oftewel de beroemde Spaanse ham van het Iberische varken, een heerlijk gerecht om mee te starten. Ons hoofdgerecht bestaat uit gegrilde entrecôte (Grainfed, 200 g.) met gebakken eendenlever,

MIDDEN IN BETUWE
Poelzicht ligt midden in de Betuwe en in het Rivierengebied tussen Geldermalsen en de Fruitstad Tiel. Parkeren kan gratis op het eigen parkeerterrein. De brasserie is geopend van donderdag tot en met maandag vanaf 11.30 uur voor lunch, borrel en diner. De zalen zijn dagelijks te reserveren.
www.poelzicht.nl

omlijst door jus en Madeira. Wat ons betreft een geslaagde combinatie van een klassiek gerecht in een eigentijds jasje. Hoewel wij geen dessert bestellen omdat we verzadigd zijn, wordt ons verteld dat vooral de mousse van chocolade met framboos, hazelnootcrunch, knapperige cacao en merengue met framboos, een echte aanrader is. Muns staat namelijk



Edwin Muns en Lydia Langius zijn bekende culinaire gezichten in de regio.



De kleine zaal.



Een van de gerechten die Poelzicht serveert is de Quiche gamba.

bekend om zijn overheerlijke chocolademousse. Iets om de volgende keer te proberen!

GASTEN WORDEN COMPLEET IN DE WATTEN GELEGD

GASTVRIJHEID

Bij iedere gang wordt met veel passie de keuzes voor de geschonken wijnen toegelicht. De zwarte brigade wordt aangestuurd door Lydia Langius, gastvrouw en levenspartner van Edwin Muns. Ook zij is een bekend gezicht in de regio door haar voormalige werkzaamheden bij Bistro Bar JUS en Bij Casper in Tiel, Lodewijk XIII in Maurik en de Gravin

van Buren in Buren. Samen met het bedieningsteam zorgt zij voor hartelijke gastvrijheid en een informele sfeer bij Brasserie Poelzicht. Gasten worden compleet in de watten gelegd. De bediening is heel gastvrij en altijd in voor een praatje. Zo ook Edwin die persoonlijk bij ons aan tafel komt. Hij vertelt ons dat in de zomer een terraskaart gevoerd wordt met wat meer eenvoudige lunchgerechten zoals broodjes. "Zo kunnen we ook de vele fietsers van dienst zijn die geen uitgebreide of warme lunch willen nuttigen", aldus Muns.

Naast de brasserie beschikt Poelzicht over twee zalen met mogelijkheden voor bijeenkomsten op zakelijk en privé-gebied, zoals events, vergaderingen, presentaties, huwelijken, verjaardagen, jubilea, condoleances, borrels, lunches en diners. "Beide zalen zijn compleet uitgerust met alle moderne faciliteiten",

vertelt Muns. "De kleinere zaal, die geschikt is voor maximaal 20 personen, is recent geschilderd en voorzien van een nieuwe geluidsinstallatie en groot lcd-scherm met draadloze bediening."

PASSIE

Terugkijkend op onze avond komen we tot de conclusie dat Edwin en zijn team iets neer weten te zetten wat lang beklijft. De passie en het vakmanschap waarmee gekookt wordt en de gastvrijheid waarmee je ontvangen wordt zullen ons nog heel lang bijblijven. En voor de chocolademousse van Edwin keren we zeker nog een keer terug!