



WEEKEND JOUWE
GEZET APPETIET
KIRKRAADS



Limburgs natuursvlees

Kwaliteit ontmoet kwaliteit

In een tijd waarin haasten en jagen een dagelijkse realiteit voor velen is geworden, groeit het besef dat "druk, druk" een keerzijde heeft. Steeds meer mensen herontdekken dat kwalitatief hoogstaande voeding van essentieel belang is voor het functioneren van het lichaam.

Ook komen steeds meer mensen tot de conclusie dat we respectvoller zullen moeten omgaan met de wereld waarin we leven.

Aangezien we voor ons voedsel en dus ons voortbe-

staan van aarde afhankelijk zijn, zullen we andere manieren moeten vinden om onze dagelijkse tafel ook in de toekomst te kunnen voorzien van de gewenste voeding.

Om deze reden zijn wij als Restaurant Overste Hof een samenwerking aan gegaan met Natuurslagerij Frank Groven uit Heerlen.

Bij deze slagerij treft u enkel vlees en streekproducten van de allerhoogste kwaliteit. Het rundvlees (Limousin ras) komt van op natuurlijke wijze gehouden runderen. Bij natuurboerderij Bisschops van de Molsberg

in Simpelveld worden de dieren in eigen beheer op volledig diervriendelijke wijze gehouden. Samen met boer Bisschops, en natuurslagerij Frank Groven staan wij garant voor absoluut antibiotica- en hormoonvrij vlees.

Kom ook ontdekken hoe echt vlees smaakt!

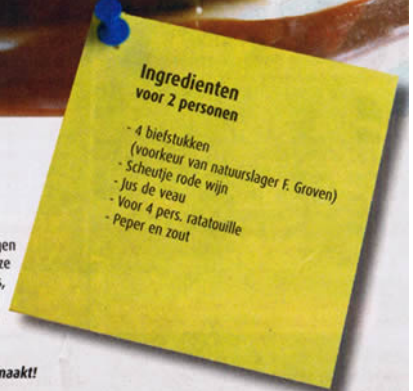
Werkwijze

Bak de biefstukken in hete boter. Schroeï deze aan beide kanten dicht. Neem het vlees uit de pan en laat deze op lauw warme plek rusten. Blus de pan met een scheutje rode wijn en laat deze rustig aan de kook komen. Voeg hier 3 of 4 lepels jus de veau aan toe. Zachtjes door laten koken tot het een mooi sausje is. Voeg naar smaak peper en zout toe. Laat daarna het vlees verder garen in de oven (160

graden) tot de gewenste gaarheid rood, medium, doorbakken.

Verwarm ondertussen de ratatouille. Dresseer de ratatouille op bord en leg hier de biefstuk op en laat hier langs een lepel saus lopen.

*Eet u smakelijk,
Chef-kok P. Beckers Landgoed Overste Hof*



Wilt u dit gerecht buitenshuis proberen kom dan naar **OVERSTE HOF**

LANDGOED
Overste Hof
hotel - restaurant - partycenter

www.overstehof.nl

Overstehofweg 14, Landgraaf
045-5320032

Zondagsbrunch: Iedere zondag van 11:00 uur tot 14:00 uur
voor slechts € 17,50 per persoon

4-gangen diner vanaf 17:00 uur tot 21:00 uur voor slechts € 23,50 per persoon