

# zo delicious is beaumont

De delicious.diners zijn elke maand een vast ritueel. Tekstcoördinator Laura van Heusden genoot bij Restaurant Hotel Beaumont in Maastricht. Niet alleen van de prachtige entourage - een combinatie van klassiek en modern -, maar ook van de bijzondere kookkunst van de chef en het jonge team.



Laura: 'Maastricht is een echte culi-stad en delicious. wordt er goed gelezen! Jean Paul Wagemans (salesman van Beaumont) is trots op de service van Beaumont. Terecht, want de vriendelijkheid van het team valt echt op. Chefkok Rick Bartelink is heel bescheiden, maar kookt verrassend: heerlijke gerookte kalfsmuis met uiencompote en een knapperig Parmezaans kaaskoekje. Loire-wijn naast een spies van schaaldieren, boterzachte hazenrug met lof en rösti. Onze complimenten!'

136 delicious.

# zo heerlijk is tollius

Bij Restaurant Tollius in Amersfoort ging marketingmanager Lonneke Jagersma voor een ouderwets lekkere wildlunch. Een feestje van wildzwijnleverworst, jam van wortel, salade met eekhoorntjesbrood en zult van wildzwijn.



Lonneke: 'Bij het hoofdgerecht (Veluws hertenrug), werd heel verrassend een Oostenrijkse rode wijn geserveerd. Bij het nagerecht werden de hele kazen zo op tafel gezet. Eigenaar en kok Peter Gertenbach houdt ervan om kazen te serveren zoals je dat thuis ook zou doen... dus niet op de trolley! We hebben met onze tafelburen de verschillende soorten uitgewisseld. Té lekker!'