



# DE BRUUL VAN DE LEEUW



EDITIE TAVERNE DE LEEUW VAN VLAANDEREN

VOORJAAR 2015

NR. 2

## ACTIVITEITEN

**17 april**

**Sponsoring** diner tbv student Inge Claessens die een werkreis gaat maken naar China

**8 mei**

**Spaanse avond,** Tapas en Pinxto's vanaf de bar

**25 mei**

**Pinksterbrunch,** 2<sup>e</sup> pinksterdag brunch in de Leeuw van Vlaanderen



## ADLER BIER PROOST

Adler, het lagerbier in de Dortmunderstijl van Brouwerij Haacht. Het heeft een fijn aroma en een uitgebalanceerde afdrank. Deze luxepilsner combineert de volle rijke smaak van een speciaal bier met het dorstlessende karakter van een echte pils. En natuurlijk heeft Brouwerij Haacht naast de uitstekende kwaliteit van het bier ook veel aandacht besteed aan het flesje en bijzondere glas voor de Adler.

Met de combinatie van het heerlijke bier én het fantastisch mooie glas is het voorwaar een genot om zo'n bier op bijvoorbeeld ons vernieuwde terras te kunnen nuttigen, PROOST!

## VAN DE MENUKAART CHAMPIGNONS À L'ESCARGOTS

Nieuw op de menukaart een traditioneel gerecht, wat vele jaren op de Cannerberg door o.a. de heer Willy Oostenbach aan tafel bereid werd. In knoflook gebakken champignons in een heerlijke roomsaus met cognac en verse kruiden, geserveerd met boerenbrood.



## VERNIEUWD TERRAS HEERLIJK GENIETEN

Op 19 maart was het eindelijk zo ver, het vernieuwde terrasmeubilair geleverd door C & P furnitures (B), kon uitgezet worden en daarmee konden wij ons voorjaar's- en terrasseizoen "officieel" openen.

Behalve een betere uitstraling hebben de stoelen een betere "zit" waardoor je in een aangename houding buiten kunt eten en zijn de tafelbladen een slagje groter en dus ook meer ruimte voor borden etc. Maar ook om gewoon even lekker buiten te zitten voor een lekker kopje koffie, mooi glas wijn of bier zijn de stoelen prima geschikt, ook daar hebben we wel op gelet!

Wij hopen op een fantastisch voorjaar en zomer (en met een beetje goede wil een mooi nazomer en zachte herfst) zodat wij en onze gasten heerlijk kunnen genieten van ons terras en het mooie en rustieke Kapelaan Pendersplein.

## ASPERGE SEIZOEN HET WITTE GOUD

Zodra het weer beter wordt en de aarde langzaam opwarmt zal het witte goud zich ook weer aandienen en vanzelfsprekend komen deze ook op de menukaart van Taverne de Leeuw van Vlaanderen.



Verwerkt in heerlijke salades, warme gerechten met vis en vlees en natuurlijk ook op de traditionele Vlaamse wijze, maar dan wel zoals Tom dat in België (!!)) heeft weten te serveren. Tip: een glas Limburgse Auxerois of de Pinot Gris (per fles) passen hier perfect bij!!



**VOLG ONS OP  
FACEBOOK**



**VANAF NU WIFI  
INFORMATIE  
AAN DE BAR**



**ZIGGO  
HOTSPOT  
VERGEET UW  
INLOGCODE  
NIET**

**LEEUV  
BIER**

**CHECK ONZE WEBSITE  
VOOR ONS MAANDMENU  
EN ACTIVITEITEN**



# DE BRUL VAN DE LEEUW

Tom & Maxi Heijboer-Nicasia  
Kapelaan Pendersplein 8  
6271 BV Gulpen

☎ 043 - 852 22 04  
taverne@deleeuwvanvlaanderen.nl  
www.deleeuwvanvlaanderen.nl

## BUITENLUCHT WANDELARRANGEMENT

Hopelijk kunnen we weer snel genieten van een mooi voorjaar en de ontluikende natuur in het Heuvelland.

U kunt gebruik maken van ons wandelarrangement: ontvangst met koffie en vlaai, een routebeschrijving van wandelroute naar keuze, inclusief "survivalpakket" en bij terugkomst een Tongerlo bier van de tap en een kom goedgevulde soep van de Norbertijner paterkes. Reserveren gewenst.



## SPECIALE WANDELACTIVITEIT IN GULPEN

Noteer alvast: 'De Nacht van Gulpen' en 'Neuborg tocht', 20/21 juni 2015.  
Voor meer info: [www.nachtvangulpen.nl](http://www.nachtvangulpen.nl)

## SPONSORDINER INGE CLAESSENS



Inge Claessens, een 14-jarige leerlinge van het Sophianum College uit Gulpen, heeft als droom om ooit eens naar China te reizen. Deze droom gaat binnenkort in vervulling met een ontwikkelingsreis georganiseerd door Global Exploration, een organisatie die als doel heeft het reizen te combineren met hulp voor ontwikkelingsgebieden, in dit geval het platteland van China, waar nog veel armoede heerst.

Behalve het eigen reisgeld, door Inge zelf betaald, moet ze ook sponsorgeld inleggen om diverse projecten te financieren.

Op vrijdag 17 april organiseren wij in samenwerking met Inge en familie een sponsordiner met een avondvullend programma, met o.a. een 3-gangen menu, muziek en informatie.

Meer informatie op onze website en de website van Global Exploration, [www.global-exploration.nl](http://www.global-exploration.nl).

## KUNSTRROUTE PINKSTERWEEKEND

Elke 2 jaar vindt er een kunstroute plaats in Gulpen-Wittem, op 43 locaties staan in totaal 96 kunstenaars met hun werk. Dit jaar zal de 7<sup>e</sup> editie plaatsvinden tijdens het Pinksterweekeinde: 23, 24 en 25 mei 2015.

Gulpen-Wittem, gelegen in het mooie heuvelland van Zuid-Limburg, staat dan weer geheel in het teken staan van kunst. Vele kunstenaars, die wonen en werken in Gulpen-Wittem, stellen hun atelier weer open en/of exposeren samen met gastkunstenaars, ook van buiten de gemeente, op mooie gemeenschappelijke locaties. Voor meer informatie kunt u kijken op de website van de kunstroute, [www.kunstroutegulpenwittem.nl](http://www.kunstroutegulpenwittem.nl). Tot ziens in het pinksterweekend !



## LIMBURGSE WIJNEN NIET TE VERSMADEN

Nieuw in het wijnessortiment bij De Leeuw van Vlaanderen zijn de Limburgse wijnen van Domein de Wijngaardsberg – Ulestraten, eigenaar en wijnmaker Jules Nijst.

Zeker in de combinatie met de Limburgse asperges, die ook dit voorjaar op onze menukaart zullen staan, zijn deze wijnen niet te versmaden.

### 2013 AUXERROIS



Auxerrois is een oude kruising van Pinot en Gouais Blanc, afkomstig uit Auxerre bij Chablis.

Auxerrois heeft vriendelijke zuren en geeft aromatische, uitnodigende wijnen.

Er zijn sommeliërs die beweren dat de mooiste Auxerrois ter wereld uit Limburg komt, u hoort ons dat niet ontkennen.

Een elegante wijn, aromatisch en fruitig. Een vleug citrus, rijpe rode appel, peer en meloen. Frisse, eetlust opwekkende zuren afgerond met een piepklein zoetje. Bij salades, asperges en lichte visgerechten. Heerlijk als aperitief.

### 2013 PINOT GRIS

Pinot Gris stamt af van Pinot Noir maar heeft minder kleur in de schil. Pinot Gris wordt dan ook meestal voor witte wijn gebruikt.

Vooral bekend uit de Elzas waar hij volle, krachtige wijnen levert en het Italiaanse Zuid-Tirol waar hij frisser en eleganter is. De Pinot Gris van De Wijngaardsberg is intens en vol: citrus, wit fruit, steenvruchten en vaak wat noot. Mooie concentratie en lengte, rijpe zuren en een heel subtiel restzoet.

