

# Culinaire reis

---

CGD

2 t/m 4 oktober 2026

# Locaties:

---

Hotel Heuvelzicht by Rooding

Schin op Geul

Jezuïtenberg

Maastricht

Sphinxkwartier

Maastricht

# Diner 2 oktober

Rosbief van eendenborstfilet

Crunch van walnoot | Vinaigrette van rode biet

---

Scholfilet

Klassieke duglérésaus | Passende seizoen garnituren

of

Bavette

Jus van sjalotten | Passende seizoen garnituren

# Diner 3 oktober

Terrine van biologische zalm

Venkel | basilicum crème | Bieslook olie

---

Ravioli

Gevuld met pompoen | Schuim van Parmezaan | Geroosterde pompoenpitten | Salieolie

Op de huid gebakken dorade

Beurre blanc schuim | Passende seizoen garnituren

of

Suprême van Bommerig hoen

Jus van dragon | Passende seizoen garnituren

# Lunch in de refter Jezuitenberg

Koude schotel:

---

Groene asperge ingerold in gegrilde Livarham

Geulhemmer grottenham met meloen

Forel uit de Geul met remouladesaus

Paté met uitjes Monegask

Limburgs vleeswarenplankje met gehaktbrood, gegrild spek, reepjes hampunt, hoofdkaas en boerenmetworst

Limburgse mosterd

Rommedoe en stroop

Rode koolsalade met appel

Waldorfsalade

# Lunch in de refter Jezuitenberg

Warme gerechten:

---

Champignons Limbourgeois

Tête de veau

Zuurvlees (zoervleisj)

Gebakken krieltjes met champignons en peterselie

Boerenbrood en roomboter

# Culi-woordenboek

Duglérésaus

Suprême van Bommerig Hoen

Tête de veau

---

Champignons Limbourgeois

Livar ham

Geulhemmer grottenham

Uitjes Monogask

Hampunt

Zuurvlees

Rommedoe

# Duglérésaus

Duglérésaus is een klassieke Franse vissaus vernoemd naar de 19e-eeuwse chef-kok Adolphe Dugléré.

---

## Ingrediënten:

Visfond of visfumet

Witte wijn (en/of vermouth zoals Noilly Prat)

Sjalotten (gesnipperd en gestoofd)

Room (om de saus romig in te koken)

Tomaten (meestal in kleine blokjes / concassé)

Boter en verse kruiden zoals peterselie of bieslook

# Suprême van Bommerig hoen

Een suprême van "Bommerig" hoen is een verfijnd, lokaal gevogeltegerecht uit het Zuid-Limburgse heuvelland

---

Het gerecht (Suprême): In de culinaire wereld staat een 'suprême' voor een mooi stuk borstfilet met het vleugeltje er nog aan. Dit zorgt ervoor dat het vlees tijdens het garen extra sappig blijft en een chique presentatie heeft.

Vanwege de uitstekende kwaliteit en de diervriendelijke manier van opgroeien, is dit gevogelte een geliefd streekproduct in de gastronomie. Je komt het regelmatig tegen op de menukaarten van (finedining)restaurants in Limburg en omstreken, waar het vaak zacht gegaard, als terrine of als hoenderfilet met seizoensproducten wordt.

Het hoen (de kip) is afkomstig uit of vernoemd naar Bommerig, een idyllische Zuid-Limburgse buurschap.

# Tête de veau

Tête de veau is een typisch Limburgs streekgerecht.

---

Het bestaat uit kalfsvlees en de daarvan getrokken bouillon en champignons in een (met gelatine en of boter en bloem (roux) of zetmeel gebonden tomatensaus, die op smaak wordt gebracht met peper, zout het laten mee sudderen van een laurierblaadje en toevoeging van een scheut Madeira.

Tête de veau wordt vaak gegeten als warme aanvulling op een koude schotel.

# Champignons Limbourgeois

De bekendste "Limburgse champignon" is de grotchampignon die van oudsher wordt geteeld in de mergelgrotten van Riemst.

---

Uniek? Door de constante lage temperatuur en hoge luchtvochtigheid in de grotten groeien deze paddenstoelen tot wel drie keer trager dan in normale kweekcellen. Dit zorgt voor een stevigere structuur, minder vochtverlies bij het bakken en een veel intensere, nootachtige smaak.

# Livarham

Livar ham is een ambachtelijk vleeswarenproduct gemaakt van het Limburgse kloostervarken (*Livar*), afkomstig van Abdij Lilbosch in Echt.

---

Op abdij Lilbosch te Echt worden meer dan honderd jaar scharrelvarkens gehouden, verzorgd door de monniken en volgens hun maatstaven. In 2000, een jaar na het ontstaan van Livar, hebben de monniken van de abdij zich aangesloten bij Livar. In de Livarketen worden de normen en waarden en de maatstaven waaronder de varkens al bijna honderd jaar op de abdij gehouden werden, voortgezet.

# Geulhemmer grottenham

Geulhemmer Grottenham is een unieke, droge Limburgse streekdelicatesse die rijpt in de mergelgrotten van Geulhem.

---

Alleen zeezout, lucht en smaakvolle rijpingsculturen in Geulhems grottenstelsel zijn er nodig om het ruwe product te transformeren tot een tongstrelende delicatessen. Het totale proces inclusief het rijpen in de Geulhemmer grot bedraagt meer dan 365 dagen. Het geheim van de complexe smaak en verfijnde textuur van de Geulhemmer Grottenham zit hem vooral in de laatste fase; namelijk het afrijpen in de grot. Hier krijgt de Geulhemmer Grottenham, onder andere door rijpingsculturen in de ondergrondse luchtstroom, zijn ongeëvenaarde rijke en zachte 'smaak van vroeger'.

# Uitjes Monogask

Monegaskische uitjes zijn een echte klassieker als voorgerecht. Deze heerlijke gevulde saus serveert u met wat gemengde sla en een plak eenden paté.

---

## Ingrediënten:

1 potje zilveruitjes

20 gram krenten

2 kruidnagels

1 blikje tomatenpuree à 70 gram

40 gram Sultana's (rozijnen)

1 laurierblaadje

30 gram donkerbruine basterdsuiker

3 eetlepels rode wijn of port

# Hampunt of sjink

Sjink is afkomstig van de punt van de dikke lende. Is ongerookt en ontleent zijn smaak aan een kruidenmengsel van zwarte peper en gearomatiseerd zout.

---

De hampunt is gesneden van de achterpoot van het varken. Het is daarmee een grondstof voor de productie van gekookte hammen.

# Zuurvlees of zoervleisj

Zuurvlees is een Limburgs streekgerecht dat lijkt op stoofvlees en hachee.

---

Het wordt oorspronkelijk bereid met paardenvlees dat is gemarineerd in azijn; vandaar de naam, maar de smaak is zoet, in tegenstelling tot hachee: het zuur van de azijn wordt namelijk ruimschoots gecompenseerd door de toevoeging van peperkoek en stroop. Zuurvlees wordt in zowel Nederlands als Belgisch Limburg en in het Duitse Rijnland gegeten, veelal bij friet of aardappelpuree. Bij de snackbar of frituur in Nederlands en Belgisch Limburg kan men meestal een frietje met zuurvlees krijgen, en ook in veel restaurants, eethuizen en eetcafés.

# Rommedoe

Rommedoe is een traditionele, krachtige roodschimmelkaas die ook bekendstaat als Hervekaas, Remoudou of Limburgse stinkkaas.

---

Hervekaas of Herfse kaas is een zachte Limburgse oude kaas die sinds de 15e eeuw wordt gemaakt in het Land van Herve. Het vierkante kaasje heeft een indringende geur en wordt daarom stinkkaas genoemd. Dezelfde kaas werd vroeger ook in Maastricht en omgeving gemaakt. Hier werd en wordt meestal de naam Rommedoe gebruikt. Mogelijk een samenstelling van het Maastrichtse “roum”(room) en het Franse “doux”(zacht).

De Remoudou heeft een merkwaardige levensverhaal. In de 19e eeuw melkten ze de koeien niet leeg tijdens de eerste melkbeurt om de werkelijk melkhoeveelheid te verbergen voor de fiscus. Bij de eerste melkbeurt trok de melkster, de ‘mouderesse’, enkel de melk uit het laagste deel van de uier. Een tweede persoon melkte daarna de koe opnieuw (‘rimoude’ in het Luikse Waals). Tijdens deze tweede melkbeurt verkregen ze dan een rijke romige melk waar deze kaas van gemaakt werd. De ‘Remoudou’ was geboren!

Zijn markante geur ontstaat pas als de kaas langer heeft gerijpt, waarbij de smaak dan als pittig en kruidig wordt ervaren. Deze kaas is uitermate geschikt als nagerecht. Dit is de enige kaas van België die een AOP-erkenning heeft. Heel smakelijk wanneer hij wordt gecombineerd met appelstroop, appels, peren, dadels, vijgen en bier of Port.