

HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Bart van Schijndel.

Luyksgestelnaar in hart en nieren. Daarom voel ik me bevoorrecht dat ik juist hier, in dit eeuwenoude pand met een rijke historie, mijn droom kan realiseren.

Een pand waar ik in korte tijd net zo van ben gaan houden als van het dorp waar het staat. Een pand met een rijke historie. Van zogenaamd 'Paenhuys' (de oud-Vlaamsche benaming voor brouwerij) in het midden van de 18^e eeuw, tot logement (herberg en Teutenhuis). En wist u dat de gevels van dit monumentale pand zijn uitgevoerd in rode handvormsteen en kruisverband met op de hoeken klezootjes? U begrijpt vast dat de verhalen over dit unieke pand eindeloos zijn ...

Welkom in Luyksgestel. Welkom bij Aengenaam. Een restaurant waar ik, samen met mijn team, enorm trots op ben. Voor u vormt Aengenaam wellicht de reden om naar Luyksgestel te komen of juist de reden om lekker dichtbij huis te blijven. Wat uw reden ook is, wij doen er alles aan om u een perfecte tijd te bezorgen.

Bij Aengenaam werken we met verse producten. Zo vol van smaak dat ze niet veel meer nodig hebben. Onze chef-kok geeft aan ieder gerecht een eigenzinnige draai. Hij verrast u telkens weer. Zijn - of beter gezegd onze - passie voor lekker eten komt het best tot uiting in onze verrassingsmenu's; pure producten en een opeenstapeling van onverwachte smaakexplosies. Ik zou zeggen, laat u zich verrassen.

Over 'ons' gesproken. Wij vinden het leuk om te laten zien wie wij zijn. Daarom stelt het team van Aengenaam zich voor in deze menukaart. Noem het typisch Luyksgestel, 'ons kent ons'. Zo gaat dat hier.

Geniet van uw eten, geniet van de ambiance. Geniet van Aengenaam, het restaurant waar je mond van openvalt.



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Daan Box.

Wilt u weten waar ik gelukkig van word? Van pure producten die ik samen met mijn team in de keuken omtover tot verrassende gerechten. Een mix van moderne ideeën en authentieke bereidingswijzen. Als ik erover nadenk, houd ik bijna net zoveel van mijn keuken als van mijn vriendin. Tja, je bent chef-kok of je bent het niet.

Ik zou zeggen 'sit back and relax'. Geniet van het eten en drinken. Dan doet u mij een groot plezier.

P.s. Mijn persoonlijke favoriet? Het verrassingsmenu ...

Verrassingsmenu

3 gangen	32.50
Wijnarrangement, 3 bijpassende wijnen	17.50
4 gangen	35.00
Wijnarrangement, 3 bijpassende wijnen	17.50
5 gangen	41.50
Wijnarrangement, 4 bijpassende wijnen	20.50
<i>Liever kaas dan zoet? Supplement</i>	3.50



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Lotte Wuyts.

Met mijn creatieve en eigenzinnige visie op lekker eten ondersteun ik onze chef-kok. Samen met hem ben ik continu op zoek naar een goede balans tussen smaak en textuur.

Dineren bij Aengenaam voelt als een avondje uit. Brabantse gezelligheid en lekker eten in een sfeervolle ambiance. Ontspannend genieten van onze à la carte- en kleine kaart. Een lach op uw gezicht als u de eerste hap neemt van uw gerecht, maar ook een lach die laat zien dat u het naar uw zin heeft. Dat is waar ik iedere dag naar streef.

Voorgerechten

Oesters	7.50/15.00
3/6 stuks - citroen - Chardonnay azijn	
Gerookte paling	12.45
biet - vijg - brioche - koffie - cèpes	
Steak tartaar	12.00
langoustine - 64 graden dooier - haring kaviaar - pickles	
Kalf	11.25
tonijn - Parmezaan - olijfolie - ansjovis - cresson	
Epoisses	10.75
aardappel - truffel - Rinze	

Soepen

Tomatensoep op Bart's wijze	4.75
Pompoen	5.75
kardemom - gerookte zalmforel	
Ossenstaart bouillon	7.00
bospaddenstoelen - ui - bitterbal	

Tussengerechten

(ook als voor- of als hoofdgerecht te bestellen)

Rode mul	11.00
spinazie mousseline - beurre blanc	
Ravioli gekonfijte eendenbout	10.75
appelstroop - spruitblaadjes	

Hoofdgerechten

Tournedos Blonde d'Aquitaine 25.00

Big Green egg - beenham mousseline - grove mosterd

Kalfswang 21.50

paddenstoelen risotto - verse truffel - eigen jus

Supplement kalfszwezerik 8.50

Duo van Iberico 19.25

procureur - schnitzeltje - pepersaus

Aardappel kriel 18.00

pastinaak - old Amsterdam - crunch van macadamia

Heilbot 21.25

mosselen - tomatensalsa - spinazie

Snoekbaars 20.75

beurre blanc - pompoen - wortel

Nagerechten

Kaasplankje 12.50

5 soorten kazen - brioche - compote

Epoisses 10.00

zwezerik - brioche - hazelnoot - appel

Yoghurt 8.00

honing - walnoot - zeezout

A shot of passion 7.75

passievrucht - mango - witte chocolade - mascarpone

Verrassingsdessert 8.25

aengenaam

keuzemenu

3 gangen
35.00

Gerookte paling
biet - appel - brioche - creme fraiche

Steak tartaar
64 graden dooier - haring kaviaar - pickles

Diamanthaas
pepersaus - pastinaak

Snoekbaars
beurre blanc - pompoen

Kaasplankje
supplement 3.50

Yoghurt
honing - walnoot - zeezout



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Noor Verhees.

Student aan de Radboud Universiteit Nijmegen en in het weekend werkzaam bij Aengenaam. Een wereld van verschil, wat betreft de locaties tenminste. Want mijn enthousiasme, dat neem ik mee van Nijmegen naar Luyksgestel en vice versa.

Ik zorg ervoor dat u zich welkom voelt en dat u niets te kort komt. Laat u verwennen met heerlijk eten en geniet van uw tijd bij Aengenaam. We zijn niet voor niets het restaurant waar je mond van openvalt. Oh ja, tip van mij: we schenken overheerlijke koffie!

Warme dranken

Koffie	2.10
Espresso	2.10
Decafé	2.10
Cappuccino	2.30
Decafé cappuccino	2.30
Koffie verkeerd	2.50
Latte macchiato	2.75
Dubbele espresso	2.50
Irish coffee	5.75
French coffee	5.75
Spanish coffee	5.75
Italian coffee	5.75
Warme chocomel	2.50
Warme chocomel met slagroom	2.75
Thee	2.10
Verse muntthee	2.50
Koffie compleet*	4.75
Koffie Aengenaam*	7.50

**vraag onze medewerkers uit de bediening om meer uitleg*



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Lotte Martens.

Bij SintLucas in Boxtel volg ik de opleiding Grafische Vormgeving. Daarnaast werk ik met veel plezier bij het beste restaurant van de wereld. (Al ben ik misschien niet helemaal objectief.) Ik doe mijn uiterste best om het u zo 'aengenaam' mogelijk te maken. Heeft u een vraag of een speciaal verzoek? Laat het me weten. Eet smakelijk!

Frisdranken

Coca-Cola	2.20
Coca-Cola light	2.20
Coca-Cola zero	2.20
Fanta	2.20
Sprite	2.20
Cassis	2.30
Rivella	2.30
Lipton Ice Tea	2.30
Lipton Ice Tea Green	2.30
Tonic	2.30
Bitter Lemon	2.30
Bru plat	2.20
Bru bruisend	2.20
Jus d'orange	2.30
Verse jus d'orange	3.25
Appelsap	2.30
Fristi	2.30
Chocomel	2.30
Crodino	2.30
Tonesteiner vruchtenkorf	2.30
Tonesteiner citroen	2.30
Bru plat (75cl)	4.95
Bru bruisend (75cl)	4.95



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Marco Verdonschot.

Als bedrijfsleider van Aengenaam staat gastvrijheid bij mij op de eerste plaats. Ik doe er samen met de rest van het team alles aan om u een heerlijke tijd te bezorgen. Heeft u een vraag over onze speciaalbieren, wijnen of frisdranken? Of juist over onze menukaart? Ik vertel u graag meer over alles wat wij te bieden hebben. Proef, ervaar de sfeer en geniet van uw tijd bij Aengenaam.

Bieren

Swinckels (25 cl.)	2.40
Bavaria (25 cl.)	2.10
Bavaria Radler Lemon (2.0%)	2.50
Bavaria Radler Lemon (0.0%)	2.50
Bavaria wit (0.0%)	2.50
Bavaria original 0.0%)	2.50
Hoegaarden	2.90
La Trappe Dubbel	3.95
La Trappe Blond	3.95
La Trappe Isid'or	3.95
La Trappe Tripel	3.95
La Trappe Quadrupel	4.25
Erdinger	3.85
Omer	3.95
Kwak	3.95
Tripel Karmeliet	3.95
Palm	2.90
Corona	4.00
Duvel	3.95
Liefmans Fruitesse	2.95
Kriek Max	2.95
Wittekerke Rosebier	2.95
Leffe Blond	3.95



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Josan Daris.

Waar het hart van vol is. Ik volg de opleiding Food en Business aan de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen. In het weekend ben ik werkzaam bij Aengenaam.

Gasten een fijne avond bezorgen en de kwaliteit van alles wat er rondom me heen gebeurt en voorbij komt in de gaten houden. Noem me een controlfreak, ik noem het liever werken met passie. Waarschijnlijk spreek ik u zo nog wel. Om te horen of alles naar wens is, u te adviseren over onze wijnen of gewoon voor de gezelligheid.

Ik wens u een heerlijke tijd in ons restaurant. U wordt op uw wenken bediend. Dat beloof ik u.

Wijnkaart

MOUSSEREND

Anna de Codorniu brut
D.o. Cava, Sant Sadurni d'Anoia, Spanje

Fles: 32.50 Glas: 5.50

Iconische mousserende wijn uit Spanje. De subtiele mousse geeft kracht en frisheid aan het zachte fruitkarakter van deze klassiek gemaakte mousserende wijn. (Zoals Champagne; 2^e gisting op fles.) Het ultieme aperitief.

Deutz Brut Classic
Champagne, Frankrijk

Fles: 60.00

Dit is de reden waarom Champagne een feest is. De zachte stijl, fruitige Champagne met een veelzijdig smaakpallet is een absoluut genot. Het is een verrassende veelzijdige begeleider van vele gerechten. Topklasse, gemaakt van 100% Premier en Grand cru wijngaarden. (92 Parker.)

WIT

Octerra Chardonnay Viognier
IGP Oc, Frankrijk

Fles: 19.75 Glas: 3.85

Aan de Voie Domitienne, de oude handelsroute langs de Europese zuidkust, wordt al eeuwenlang wijn gemaakt en verhandeld. In de geest van deze historie maakt de wijnmaker met de nieuwste wijnbouwtechnieken deze droge, strogele wijn. Aromatisch door de Viognier, frisheid en structuur wordt ingebracht door Chardonnay. Perfect in balans.

Village du Sud Sauvignon blanc
IGP d'Oc, Frankrijk

Fles: 19.75 Glas: 3.85

Een eigentijdse, moderne en frisse stijl Franse witte wijn. In de vriendelijke, aromatische geur en dronk zijn tonen van kruisbessen, grapefruit en granny smith appel herkenbaar.

Paradies Riesling Trocken
Nahe, Duitsland

Fles: 24.75 Glas: 4.75

Pure, aromatische droge witte wijn van de één van de meest klassieke druivensoorten ter wereld. Riesling geeft als geen andere druif de karakteristieken van de bodem weer in de wijn. Groene appel, citrus en mineraligheid kenmerken deze hit uit de Nahe.

Batasiolo DOCG Roero Arneis
Piëmonte, Italië

Fles: 30.00 Glas: 6.00

Klassieker uit Piëmonte, ook wel 'de witte Barolo' genoemd. Delicate, strogele wijn. Geurige appel- en bloesemtonen worden aangevuld met tropische tonen zoals meloen. De mild frisse smaak heeft een hoog smaakgehalte en een lichte amandelbitter in de afdronk. Heerlijk bij een scala aan smaakvolle visgerechten.

Domaine du Touch, Gros-Manseng Moëlleux
Côtes de Gascogne, Frankrijk

Fles: 19.75 Glas: 3.85

Licht zoete wijn gemaakt van de aromatische, locale Gros-Manseng druif. Tropische fruittonen worden prachtig in balans gehouden door de frisheid zoals limoen. Heerlijk bij visgerechten.

Francis Coppola Chardonnay
Santa Lucia Highlands, Californië (VS)

Fles: 47.50

Verleidelijk, heerlijk exotisch, breed en intens, met mooi citrus, vanille, en geroosterd brood. Krachtige, droge witte wijn.

Sainte Cécile l'Arpège Chardonnay
Pays d'Oc, Frankrijk

Fles: 23.75

Zonovergoten, krachtige Chardonnay uit het warme zuiden van Frankrijk. De kalkbodem zorgt voor finesse en frisheid in de wijn en complexiteit in de afdronk. Heerlijk bij stevige vis- en vleesgerechten.

ROSÉ

Octerra Syrah / Grenache Rosé
IG Pays d'Oc, Frankrijk

Fles: 19.75 Glas: 3.85

Deze droge, uitbundig aromatische rosé heeft de zachtheid zoals perzik met in de smaak fruittonen die doen denken aan aardbei en rode kersen. Heerlijk aperitief en verrassend bij gegrilde vis, zomerse salades en zeevruchten.

Weingut Dürnberg, Blanc de Noir Zweigelt
Weinviertel DAC, Oostenrijk

Fles: 30.50 Glas: 5.75

Gemaakt van het meest nobele sap, 'free-run juice', van de Blauer Zweigelt druif. Dus witte wijn van blauwe druiven. Heerlijk fris en kruidig met een 'vineus' randje. In de geur zelfs nog kersen en aardbeienaroma's afgewisseld met citrus. Heerlijk als aperitief maar ook bij Mediterraanse salades en lichte vleesgerechten.

ROOD

MontGras Red Blend
Central Valley, Chili

Fles: 19.75 Glas: 3.85

De volle rijpheid van zwarte kersen van de 75% cabernet sauvignon worden compleet gemaakt door de zachte fruitigheid van 25% merlot. Heerlijk aromatisch en een veelzijdige maaltijdbegeleider.

Fles: 19.75 Glas: 3.85

Indaba Merlot
W.O. Western Cape, Zuid-Afrika

Soepele, smaakvolle merlot met een ongelooflijke 'bak' smaak. Zachte kersentonen met rijpe tonen van pruimen en chocolade met herkenbare Zuid-Afrikaanse kruidigheid.

Fles: 22.75 Glas: 4.25

Terre di Montelusa Brindisi Riserva
Puglia, Italië

Geweldige subtieliteit uit Zuid-Italië door toevoeging van de frisse Sangiovese druif en dan met compliteit, verkregen door twaalf maanden houtrijping. Deze ultieme huiswijn met prachtige fruittonen van zwarte bessen en rode kersen is elegant en smaakvol van begin tot eind.

Ramos Pinto Duas Quintas Tinto
DOC Douro, Portugal

Fles: 28.00

Moderne, droge Portugese rode wijn gemaakt van de inheemse, traditionele druiven waarmee in Douro ook port wordt gemaakt. Krachtige, vol fruitige stijl, stevige maar zachte en rijpe tannines, soepel en complex. In de afdronk milde mentho-achtige tonen van Touriga Nacional druif.

Montgras Reserva Pinot Noir
Leyda Valley, Chili

Fles: 25.00 Glas: 5.00

De lagering op eikenhouten fusten levert deze zacht fruitige, volle wijn van Chili's icoon producent 'Montgras' diepgang en complexiteit. Heerlijk bij runders Steak en varkensvlees.

Delas Domaine des Genêts
AOC Vacqueyras, Frankrijk

Fles: 32.00

Uit het zuiden van de Rhônevallei komt deze volle, kruidige krachtpatser die door zijn druifgebruik zeker ook complex en 'elegant' is. Dé wijn voor bij stevige gerilde vleesgerechten, charcuterie en kaas.

Quota 29 Primitivo
IGP Salento, Italië

Fles: 25.50 Glas: 4.95

Krachtige en volle wijn met tonen van rijpe zwarte kersen, rozijnen, cacao en vanille. Aangenaam kruidig door een snufje zwarte peper.

EDELZOET

Batasiolo Moscato Spumante
Piëmonte, Italië

Fles: 25.50 Glas: 4.25

Met zijn lage alcoholgehalte, fijne mousse en frisse zoetheid een perfecte mousserende wijn als aperitief maar ook bij desserts en gerechten met vruchten.

Thelema Vin de Hel, Muscat Late Harvest
W.O. Stellenbosch, Zuid Afrika

Fles: 25.50 Glas: 6.75

Prachtig goudgetinte wijn met de rijke Muscat tonen gecombineerd met vollere tonen van abrikoos en de frissere tonen van citrus. Heerlijke zoete wijn die prachtig in balans wordt gehouden door subtiele zuren. Lekker bij desserts en kazen.

aengenaam

Mijn naam is Adriano Ramos.



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

RAMOS PINTO PORT

Làgrima Christi
Sweet white port

Glas: 4.75

Deze uitvinding en benaming van Adriano Ramos Pinto is afgeleid van het enorme “tranen” van de wijn in het glas. Hij moest vanwege de naam op het matje komen van de bisschop van Porto die na het proeven van deze meesterlijk zoete wijn de zegen aan de naam gaf.

Adriano Reserve White
Reserve white port

Glas: 4.75

Unieke, complexe witte port met een zeer hoog smaakgehalte door gebruik van intens smakende druiven van oude wijnstokken en daarna voor maar liefst 8 jaar op hout gerijpt.

Adriano Collector
Reserve ruby port

Glas: 4.00

Levendige en intense geur. In de neus zijn fruit zoals zwarte bessen en pruimen waarneembaar, kersen, bramen, pruim en framboos en een lichte hint kaneel. Mondvullend, jeugdige frisheid en een aromatische afdronk. Van eerste geur tot en met afdronk proef je aromatische, zuivere aroma's van druiven.

Late Bottled Vintage 2011 (L.B.V.)
Ruby port van 1^e jaargang

Glas: 5.75

Ongefilterde LBV heeft een levendige kleur met bepaalde paarsblauwe hints. De geur heeft een hoge intensiteit, fijn en elegant. Zeer rijpe aroma's hebben de overhand: Goed gestructureerd in de mond en vol van rijp fruit, met ronde tannines en een heerlijke lange afdronk.

10 Years Old, Quinta da Ervamoira
Old tawny port

Glas: 7.25

Rode port met een intense geur en smaak van rijp fruit, mooi in balans gebracht door frisse tonen van sinaasappel. Het topfruit voor deze geweldige port komt uit een afgelegen natuurgebied nabij de Spaanse grens.

20 Years Old, Quinta do Bom Ritero
Old tawny port

Glas: 9.00

Vele jaren benoemd tot 'Beste versterkte wijn ter wereld'. Ongelooflijke complexiteit en rijkdom aan smaken die van eerste geur tot laatste slok blijven veranderen en boeien.

30 Years Old, Quinta da Ervamoira
Old tawny port

Glas: 14.00

De immense complexiteit in deze wijn is van het allereerste geurtje tot de laatste slok een belevenis. Op de weg naar huis proef je hem nog. Als je dit proeft snap je waarom ze bij Ramos Pinto geen 40 jaar oude port maken. Complexer dan dit bestaat niet.



HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT

a e n g e n a a m

Mijn naam is Niels Peeters.

Eerlijk is eerlijk, u komt mij niet vaak tegen. Als afwashulp ben ik voornamelijk in de keuken te vinden. Toch doe ook ik er alles aan om u een fijne tijd te bezorgen. Dat begint met schoon servies en bestek. Daar ben ik voor. Mijn collega's doen de rest. U hoeft alleen maar te genieten!

HET RESTAURANT WAAR JE MOND VAN OPENVALT