

LA GAZZETTA

BY VINO & FRIENDS



**WAT MAG U VAN
ONS VERWACHTEN?**

pag. 6

**WIJNGOED
LENOIRE**

pag. 8

**BOB
MERGELLAND**

pag. 10

VINO&FRIENDS KEUZEMENU

3-gangenmenu €47.50 1/2of3/4
4-gangenmenu €57.50 1/2/3/4 5-gangenmenu €67.50 verrassingsmenu

ANTIPASTO DA CONDIVIDERE ¹

Alle 6 de voorgerechtes om te delen

BRUSCHETTA MORTADELLA CON PISTACCHIO E CREMA BURRATA

Bruschetta mortadella met pistache en burrata crème

PINSA CON ZUCCHINE SCAPECE, CREMA DI PANA ACIDA E ACCIUGH

Pinsa met gefrituurde courgettes, zure room en ansjovis

CARPACCIO BRESAOLA CON GRANA E OLIO LIMONE

Carpaccio van luchtgedroogd rundvlees met parmezaanse kaas en citroenolie

ARANCINA FATTA IN CASA

Huisgemaakte risotto bal met een overheerlijke wisselende vulling

BURRATA CON CAPONATA VEGA

Romige kaas uit Puglia met gesmoorde groentjes

PRIMI PIATTI ²

*tussengerecht

RAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Gestoofde rundvleesravioli met parmezaanse kaasfondue

FUSSILONE CON PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Grote fusilli met basilicumpesto en scampi's

RAVIOLI VEGETARIANA DELLO CHEF VEGA

Ravioli gevuld met een vegetarische vulling, onze bediening verteld hier graag meer over

SECONDI PIATTI ³

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO CROCCANTI, PATATA DOLCE E SALSA VINO ROSSO

Gebakken en getrancheerd rundvlees met aardappelen uit de oven, zoete aardappel en rode wijnsaus

FILETTO DI BRANZINO IN PAN VERDE CON MELANZANE, PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE E OLIO AL BASILICO

Zeebaarsfilet uit de oven met een Mediterraanse korst, aubergines, zoetzure gele paprika en basilicumolie

PIATTO VEGETARIANO DELLO CHEF VEGA

Onze chef bedenkt wekelijks een overheerlijk vegetarisch gerecht, onze bediening verteld hier graag meer over

DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA

Twee overheerlijke desserts met huisgemaakt ijs

FORMAGGI MISTI (€6,50 SUPPLEMENT)

Een mooie proeverij van harde en zachte Italiaanse kazen

VRIJDAG EN
ZATERDAG UITSLUITEND
4 OF 5 GANGENMENU
MOGELIJK

ONTDEK ONZE MIBRASA OVEN

Smaak is hét hoofdingrediënt van ieder gerecht en dus ook het allerbelangrijkst in iedere keuken. In het kloppend hart van de Vino&Friends 'machinekamer' heeft onze Mibrasa-oven niet voor niets een centrale en prominente plek. Grillen op hoge temperatuur haalt de beste smaken uit ieder product. Natuurlijk denkt u dan eerst aan gegrild vlees en daar is deze oven ook uitstekend voor geschikt. Het dikstalen rooster geeft een prachtige grillruit en de hoge temperatuur geeft een stevige 'roast' aan het vlees. Vis, schaal- en schelpdieren krijgen door de snelle, hoge bereiding geen tijd om droog te worden, ze belanden perfect gegrild en sappig op uw bord. Maar ook groenten transformeren op deze grill tot ware delicatessen.

Vino&Friends gebruikt de Mibrasa o.a voor het grillen van de bistecca's. Niet 'zomaar' een stukje vlees, maar een fantastische t-bone uit Alto Adige. Het vlees importeren we zelf en is afkomstig van de best denkbare koeien uit Süd Tirol, dus grasgevoerd én van runderen die nog in de weide hebben rondgedarteld.

Alleen bij Vino&Friends op de kaart en voor iedere 'meat-lover' een ongekende traktatie!

BISTECCA ALLA FIORENTINA

SUPPLEMENT €6,75
per 100 Gr

Geserveerd met seizoensgebonden garnituren



Vino&Friends is lid van



WIFI Vino&Friends free wifi
Wachtwoord **Gast2016**



CARTE DEL VINO

De deur van onze kelder staat 'wagenwijd' open voor onze gasten. Vraag het even aan ons personeel en zij vertellen er graag meer over.

Bij ons kan dat allemaal. Voor iedere smaak en voor iedere portemonnee vind je bij ons een uitstekend glas.

Op onze wijnkaart prijkt een ruime keuze van meer dan 500 unieke labels, de meeste wijnen importeren we zelf. Bent u geïnteresseerd in een bijzondere wijn of gewoon nieuwsgierig naar onze wijnkelder waar wij een prachtige collectie Italiaanse (oudere) parelljes bewaren? De deur van onze privé-kelder staat voor onze gasten het hele jaar open. Vraag het even aan onze sommeliers. Zij vertellen er graag meer over maar neem vooral een digitaal kijkje! Scan de QR code. Je kunt al blij worden van 'the looks' maar het allermooiste is natuurlijk de wijn die je proeft, beleeft én ervaart!

Salute!

SOMMELIERS

Vino & Friends



BEKIJK DE VIDEO
EN ONTDEK DE MOOISTE WIJN
SCHATKAMER VAN MAASTRICHT

GROEPSRESERVERING BIJ VINO&FRIENDS

Een avondje uit en genieten van de 'vera cucina Italiano'? Bij Vino&Friends beloven wij u een onvergetelijke ervaring.

Bedrijfsuitje? Familiefeest, grote vrienden- of kennissenkring? Speciaal voor jullie serveert Vino&Friends een heerlijk 4-gangen keuzemenu voor slechts €57.50 per persoon.

Italiaanse antipasti (to share)

Huisgemaakte pasta's

Hoofdgerecht (Vlees, vis of vegetarisch)

Huisgemaakte Italiaanse desserts (to share)

Dit menu verandert elke maand, dus houdt de website in de gaten voor de actuele kaart.

www.vinoandfriends.nl

U kunt uw voorkeur voor het pastagerecht en het hoofdgerecht op de avond zelf doorgegeven.

We horen wel graag vooraf of we rekening moeten houden met allergieën of dieetwensen.

Uiteraard nemen we telefonisch contact op om er vervolgens 100% maatwerk van te maken.

SALUTE

Vino & Friends

WAT MAG U VAN ONS VERWACHTEN?

Bezieling, passie, hartstocht en Italiaanse gastvrijheid dat zijn de onderscheidende ingrediënten van het Vino&Friends concept. Je waant je zo maar in Italië.

Bij Vino&Friends beloven wij u een onvergetelijke ervaring: lekker eten in een fijne sfeer met mooie bijpassende Italiaanse wijnen en onze Vino&Friends-crew die er alles aan doet om er voor u een unieke beleving van te maken. Op onze wijnkaart prijkt een ruime keuze van meer dan 500 unieke Italiaanse labels, de meeste wijnen importeren we zelf.

Onze prachtige zaak ligt op een van de mooiste plekjes van Maastricht in het hart van het Stokstraatkwartier. Met een uniek uitzicht op het idyllische Romeinse plein 'Op de Thermen' kunt u in een vriendelijke en gezellige sfeer genieten van onze authentieke hapjes, Italiaanse gerechten en overheerlijke wijnen.

Grazie mille

Bastard



DE NATUUR PRODUCEERT NAGENOEG VOLMAAKT, WIJ VOEGEN SLECHTS PERFECTIE TOE!



SCAN DE QR CODE EN ONTDEK
MEER OVER WIJNGOED LENOIRE



De bijzondere wereld van Zuid-Limburgse kwaliteitswijnen

BOB MERGELLAND

De beschermde oorsprongsbenaming (afgekort: BOB) is een reeks Europese verordeningen die streekproducten een bescherming bieden tegen namaak. In deze BOB draait het uiteraard om wijnen. Deze moeten aan legio kwaliteitseisen voldoen zoals bijvoorbeeld de oorsprong, teelt en het proces van wijnmaken. De BOB Mergelland kreeg dit predicaat in 2018. Ze bestaat uit verschillende wijndomeinen die samen zo'n 80 hectaren gelabelde druivenrassen in een specifiek deel van Limburg hebben aangeplant.

Het Mergelland (soms ook wel Krijtland genoemd) is een gedeelte van Zuid Limburg dat zijn naam ontleent aan de aanwezigheid van mergel en dat bekend is vanwege het heuvellandschap, natuurschoon en een aantal pittoreske dorpen en gehuchten. Het Mergelland valt volgens sommige definitieën min of meer samen met het Zuid-Limburgse Heuvelland. Het plateau van Margraten vormt de kern van het Mergelland, omgeven door de rivierdalen van de Maas en de Geul. Het dal wordt doorsneden door de Gulp. Ten zuiden van het Mergelland bevindt zich de Belgische Voerstreek. Het afgebakende gebied omvat 9 gemeenten in Zuid Limburg: Maastricht, Meerssen, een gedeelte van Beekdaalen (Nuth, Vaesrade, Wijnandsrade, Hulsberg en Schimmert), Simpelveld, Voerendaal, Vaals, Gulpen-Wittem, Eijsden-Margraten en Valkenburg aan de Geul.

Wijnen uit dit gebied bezitten een aantal unieke eigenschappen, dit komt door de gunstige, heuvelachtige, ligging en de zogenaamde 'löss' grond. Het eindresultaat moet je gewoon proeven: Mousserende, witte en rode wijnen met fruitige aroma's, frisse zuren en een hoge mineraliteit.



SCAN DE QR CODE EN ONTDEK MEER OVER BOB MERGELLAND



WIJNHUIZEN BOB MERGELLAND



WIJNHUIZEN

BOB Mergelland is een vereniging waar de meeste wijnboeren lid van zijn. Die vereniging probeert allereerst de kwaliteit van de BOB te versterken. Het biedt ook een kennisplatform waar leden actief kennis uitwisselen over wijnbouw en daaruit voortvloeiende vraagstukken. Het is natuurlijk ook een kwaliteitslabel en kwaliteitsmerk met unieke kenmerken: Kwaliteit, toewijding, trots en genieten.

Hierboven een overzicht van de aangesloten wijnhuizen.

Founding Father(s) Zuid-Limburgse wijnbouw.

Je komt alleen vooruit met een eerste stap!

Waar zouden we zijn zonder mensen die het lef hadden om tegen de stroom in te roeien? Hoe zou de wereld uitzien zonder 'dwarsdenkers' die lak hadden aan kritische tegenwerpingen? Gelukkig had de 'pater familias' van de Limburgse wijnbouw deze eigenschappen volop. Ingewijden en kenners weten natuurlijk al lang op wie hier gehint wordt. De echte founding father van de Zuid-Limburgse wijnbouw is uiteraard niemand minder dan Hugo Hulst (zie foto) die in 1970 al het lef én de visie had om het fundament te leggen voor het prachtige wijndomein 'de Apostelhoeve' en tevens de wijnbouw in Nederland.

Goed voorbeeld doet goed volgen.....

"Je kunt domweg niet zonder ze, uit graniet gehouwen! Mensen die uitdagingen niet uit de weg gaan en voor wie 'tegen de stroom inroeien' een tweede natuur is. Zij stonden aan de wieg van de Zuid Limburgse wijnbouw in het Mergelland en deze BOB.. In alle opzichten ploeteren omdat deze pioniers niet konden voortborduren op het werk van anderen. Buiten de gebaande paden, letterlijk met hun poten in de klei en met bloed zweet en tranen hebben zij keihard gewerkt aan het realiseren van een droom. Zij lieten zich nooit belemmeren door mislukkingen en tegenspoed, sterker nog de wil om te slagen werd er alleen maar groter door. Inmiddels zijn wij heel wat jaren verder. En het resultaat liegt er niet om. Er ligt een geweldig mooi en solide fundament voor de toekomstige generatie(s). 'Gewone' akkers en weides zijn getransformeerd in prachtige wijngaarden die ieder jaar verrassen door de productie van geweldige kwaliteitswijnen"

Dankjewel voor de nooit aflatende inzet en motivatie. Jullie zijn in alle opzichten een lichtend voorbeeld voor iedereen die in de toekomst het figuurlijke stokje mag overnemen.

Hugo Hulst (Apostelhoeve sinds 1970)

Math Bollen (Wijngoed Hoeve Nekum sinds 1988)

Ruud Verstegen (Landgoed Overst sinds 2001)

Jules Nijsten (Domein de Wijngaardsberg sinds 2002)

Pierre Gubbels (Wijndomein Heerenhuys d'r Pley sinds 2004)

Stan, Marc en Luc Creussen (Wijndomein Steenberg sinds 2008)

Kirsten Abels (Domein Holset sinds 2008)

Peter Mergelsberg (Wijndomein Mergelsberg sinds 2012)

Jeroen van der Eng (Wijndomein Stockem sinds 2017)

Bas Lenoire (Wijngoed Lenoire sinds 2020)

Welke druivensoorten mogen voor de wijnen uit BOB Mergelland gebruikt worden?

Auxerois, Chardonnay, Dornfelder, Gewürztraminer, Rivaner/Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Pinot gris, Pinot noir, Pinot Noir Précoce en Riesling.

Wijnen die geassembleerd zijn uit twee of meer van de hierboven genoemde wijndruivenrassen zijn toegestaan, evenals de productie van rosé wijnen en zogenaamde blanc de noirs van Pinot Noir en Dornfelder.

Zuid Limburg heeft door de klimaatverandering inmiddels omstandigheden die vergelijkbaar zijn met die van de Bourgognestreek in de 80-er jaren van de vorige eeuw: Een warm voorjaar en doorgaans mooie zomers opgevolgd door een zachte herfst en meestal milde winters. Dat biedt volop kansen voor wijnbouw en levert ontegenzeggelijk een kwaliteitsimpuls op voor wijnen uit deze streek.

De wijndomeinen die aangesloten zijn bij de BOB Mergelland committeren zich aan wijnbouw met een spaarzaam gebruik van bestrijdingsmiddelen en niet-natuurlijke meststoffen. Zij beperken de CO2-uitstoot en hebben het productieproces zo duurzaam mogelijk ingericht.

Het logo van BOB Mergelland

Het logo van de BOB drukt in beeldtaal uit waar wij voor staan. Het is ook een symbool van onze verbondenheid met deze mooie streek. Je ziet de contouren van het heuvellandschap en de wijngaarden.

De torenvalk staat symbool voor bescherming. Enerzijds van onze grootste liefde, de wijngaard en anderzijds ziet hij toe op onberispelijke kwaliteit.



EIGEN BIJEN EIGEN HONING

In onze wijngaard mogen bijen niet ontbreken. Bijen worden aangetrokken door de geur van de druivenknoppen en knagen de kapjes van de bloem open waardoor de druif sneller in bloei komt. De druiven worden niet aangeknaagd door de bijen. Elke bijenkast bevat in de zomer ca. 50.000 werkbijen, ca. 1000 mannetjes (darren) en 1 koningin. De koningin legt in het hoogseizoen 2000 eitjes per dag. Na 21 dagen worden de nieuwe bijtjes geboren.

"DE KAZEN
WORDEN MET ONZE
EIGEN HONING
GESERVEERD"

De in het voorjaar geboren werkbijen worden slechts 6 weken oud, de in het najaar geboren bijen 6 maanden. Bijen zijn ook grote liefhebbers van klaver en zijn een stimulans voor allerlei nuttige insecten. Als een bij een grote drachtbron heeft gevonden vertelt ze de locatie aan de andere bijen d.m.v. de "bijendans". Ook als het zwaar bewolkt is kan een bij haar drachtbron terugvinden. Ze kan gepolariseerd zonlicht zien en zich hierop oriënteren. Indien nodig zal de bij tot wel 4 km. ver vliegen naar zijn bron.



VINO&FRIENDS CHOICE MENU

3-courses menu €47.50 1/2or3/4
4-courses menu €57.50 1/2/3/4 5-courses menu €67.50 surprise menu

ANTIPASTO DA CONDIVIDERE ¹

All 6 starters to share

ON FRIDAYS
AND SATURDAYS, ONLY
A 4 OR 5-COURSE MENU
IS AVAILABLE

BRUSCHETTA MORTADELLA CON PISTACCHIO E CREMA BURRATA

Bruschetta mortadella with
pistachio and burrata cream

PINSA CON ZUCCHINE SCAPECE, CREMA DI PANA ACIDA E ACCIUGHE

Pinsa with fried courgettes,
sour cream and anchovies

CARPACCIO BRESAOLA CON GRANA E OLIO LIMONE

Carpaccio bresaola with parmesan and lemon oil

ARANCINA FATTA IN CASA

Homemade risotto ball
with a delicious changing filling

BURRATA CON CAPONATA VEGA

Creamy cheese from Puglia
with stewed vegetables

PRIMI PIATTI ²

FRAVIOLI AL BRASATO CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Ravioli with braised meat
and parmesan fondue

FUSSILONE CON PESTO DI BASILICO E GAMBERI

Fussilone with basil pesto and prawns

RAVIOLI VEGETARIANA DELLO CHEF VEGA

Ravioli filled with a vegetarian filling,
our staff will be happy to tell you more about this

SECONDI PIATTI ³

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO CROCCANTI, PATATA DOLCE E SALSINA VINO ROSSO

Sliced beef with crispy baked potatoes,
sweet potato and red wine sauce

FILETTO DI BRANZINO IN PAN VERDE CON MELANZANE, PEPERONI GIALLI IN AGRODOLCE E OLIO AL BASILICO

Fillet of sea bass in green bread with
aubergines, sweet and sour yellow
peppers and basil oil

PIATTO VEGETARIANO DELLO CHEF VEGA

Our chef creates a delicious vegetarian
dish every week, our staff will be happy
to tell you more about it

DOLCI ⁴

DUO DI DESSERT E GELATO FATTO IN CASA

Two delicious desserts
with homemade ice cream

FORMAGGI MISTI (€6,50 SUPPLEMENT)

A nice tasting of hard
and soft Italian cheeses

ALL YOU NEED IS
VINO&FRIENDS,
LOVE AND T-BONE

Buon Appetito

