



www.qlump.nl

menukaart



Jacqueline van Liere
Gastvrouw Restaurant 't SchultenHues★

SH & friends
restaurant 'tSchultenHues

www.qlump.nl

Winkel vol lekkers
gast-ro
Deli

www.gastrodeli.nl

SH 07
kookstudio

www.ks07.nl

BRASSERIE
6

www.brasserie6.nl


Hampshire
HOTEL - 'S GRAVENHOF ZUTPHEN

www.hampshire-hotels.com



SchultenHues & Friends
's Gravenhof 6
7201 DN Zutphen
Telefoon: 0575 596870

WELKOM

SH&Friends is een initiatief van Peter Gast & Jacqueline van Liere, Chefkok & Gastvrouw en tevens eigenaren van Michelinsterrestaurant 't SchultenHues. Met SH&Friends hebben Peter & Jacqueline een informele, swingende ontmoetingsplek willen neerzetten waarbij alles draait om lekker eten en drinken en om elkaar. Op de kaart vindt u uiteraard klassiekers van Peter en wijn keuzes van Jacqueline. Daarnaast hebben de 'Friends' uit het vak, een signaturen-dish 'uitgeleend' om op de kaart van SH&Friends te mogen prijken.

ZO PROEFT U NIET ALLEEN GERECHTEN VAN PETERS HAND, MAAR OOK VAN ONDER ANDERE:

Eric van Loo (restaurant Parkheuvel** - Rotterdam), Jan Marrees (restaurant Bretteli* - Weert), Pieter Bosters (restaurant Mijn Keuken* - Wouw), Mark Gratama (restaurant ML* - Haarlem), Paul van Staveren (restaurant Sonoy* - Emmeloord), Alain Alders (restaurant de Vrienden van Jacob* - Santpoort), Edwin Vincke (restaurant de Kromme Watergang** - Hoofdplaat), Jos Grootsholten (restaurant Perceel* - Capelle aan de IJssel), Martin Kruihof (restaurant de Lindenhof** - Giethoorn), Wilco Berends (restaurant de Nederlanden* - Vreeland), Maarten Camps (restaurant Wolfslaar* - Breda), Wouter van Laarhoven (restaurant de Molen* - Kaatsheuvel) & René Koelman (Bourgondisch lifestyle - Beverwijk).





André Gerrits

Chefkok Restaurant 't Amsterdammertje ★

Menu SchultenHues & Friends De Luxe ~ Menu geserveerd in 4 delen ~ €46,00

Tartaar van diamant haas met krielkip eitje, ingelegde paddestoeltjes en gemarineerde tomaatjes

(Restaurant Bretteli)

& Lamellen van zeebaars met ansjovis, Spaanse vinaigrette en verse amandelen, daarbij tomaten bouillon

(Restaurant Mijn Keuken)

Gepocheerde eidooier met pittig draadjesvlees, krokante quinoa, rode ui en schuim van rode curry

(Restaurant Sonoy)

& Koningspooen, tomaat, amandel & olijf

(Restaurant de Kromme Watergang)

Wiedersnoekbaars met tomaat, basilicum en rieslingsaus

(Restaurant de Lindenhof)

& Lamsbout met zure bom en zoet zure prei, crème citroen en eigen jus

(Restaurant 't Schulten Hues)

Sneeuwbal van steranijs met krokante kern

(Restaurant de Molen)

& Gemarineerd roodfruit met verveine roomijs, luchtig eiwit en spongecake

(Restaurant de Nederlanden)

Wilt u uw menu uitbreiden met een extra gang (2 kleine gerechtjes) €11,50



Menu SchultenHues & Friends All the Way ~ Menu geserveerd in 5 delen ~ €65,00

Vrij makkelijk, de gehele kaart, alle friends in kleine amuse porties geserveerd.



Qlump

Powered by: SchultenHues & Friends

VOORGERECHTEN

alle voorgerechten €14,50

Gemarineerde ossenhaas gevuld met salade van aardappel, parmezaanse kaas, notensla en basilicumvinaigrette

*Eric van Loo, Restaurant Parkheuvel, Rotterdam ***



Tartaar van diamant haas met krielkip eitje, ingelegde paddestoeltjes en gemarineerde tomaatjes

*Jan Marrees, Restaurant Bretteli, Weert **



Lamellen van zeebaars met ansjovis, Spaanse vinaigrette en verse amandelen, daarbij tomaten bouillon

*Pieter Bosters, Restaurant Mijn Keuken, Wouw **



Structuren van tonijn

*Mark Gratama, Restaurant ML, Haarlem **



Geplette St. Jakobsmossel met sherryroom, croutons van kruidkoek en gerookte paling met geplukte kruiden

*Peter Gast, Restaurant 't Schulten Hues, Zutphen **



Peter Gast
Chefkok Restaurant 't SchultenHues★

M E N U ' S

Menu SchultenHues & Friends ~ Menu geserveerd in 3 delen ~ €34,50

Gemarineerde ossenhaas gevuld met salade van aardappel, parmezaanse kaas, notensla en basilicumvinaigrette

(Restaurant Parkheuvel)

& Geplette St. Jakobsmossel met sherryroom, croutons van kruidkoek en gerookte paling met geplukte kruiden

(Restaurant 't Schulten Hues)

Gebakken kabeljauw met knolselder, mosterdzaad en postelein vinaigrette van bladselder

(Restaurant Perceel)

& Zachtgegaard Iberico varken met gepofte en lichtgerookte uitjes, dressing van sinaasappel en koriander

(Restaurant de Vrienden van Jacob)

Kaasselectie van bourgondisch lifestyle met bijpassende garnituren

(Bourgondisch lifestyle)

& Ananas in specerijen siroop, geelwortel en piment met gecondenseerde melk

(Restaurant Wolfslaar)



Wilt u uw menu uitbreiden met een extra gang (2 kleine gerechtjes) €11,50



Gaylord de Winter
Sommelier Restaurant Apicius ★

H O O F D G E R E C H T E N

alle hoofdgerechten €24,50

Gepocheerde eidooier met pittig draadjesvlees, krokante quinoa, rode ui en schuim van rode curry

*Paul van Staveren, Restaurant Sonoy, Emmeloord **



Zachtgegaard Iberico varken met gepofte en lichtgerookte uitjes, dressing van sinaasappel en koriander

*Alain Alders, Restaurant de Vrienden van Jacob, Santpoort **



Lamsbout met zure bom en zoet zure prei, crème citroen en eigen jus

*Peter Gast, Restaurant 't Schulten Hues, Zutphen **



Koningspoon, tomaat, amandel & olijf

*Edwin Vincke, Restaurant de Kromme Watergang, Hoofdplaat ***



Gebakken kabeljauw met knolselder, mosterdzaad en postelein, vinaigrette van bladselder

*Jos Grootcholten, Restaurant Perceel, Capelle aan de IJssel **



Wiedersnoekbaars met tomaat, basilicum en rieslingsaus

*Martin Kruithof, Restaurant de Lindenhof, Giethoorn ***



Michiel van de Kroft
Chefkok Restaurant 't Nonnetje★

N A G E R E C H T E N

alle nagerechten €9,50

Gemarineerd roodfruit met verveine roomijs, luchtig eiwit en spongecake

*Wilco Berends, Restaurant de Nederlanden, Vreeland **



Ananas in specerijen siroop, geelwortel en piment met gecondenseerde melk

*Maarten Camps, Restaurant Wolfslaar, Breda **



Sneeuwbal van steranijs met krokante kern

*Wouter van Laarhoven, Restaurant de Molen, Kaatsheuvel **



Krokante Madeleine met crème van citroen in koude thee van citrus en granaatappel

*Peter Gast, Restaurant 't Schulten Hues, Zutphen **



Kaasselectie van bourgondisch lifestyle met bijpassende garnituren

René Koelman, Bourgondisch lifestyle, Beverwijk