

Anton Mauve (1838-1888)

Anton Mauve bezoekt in 1882 voor het eerst Laren.

Vol enthousiasme schrijft hij aan zijn vrouw over Laren. “ ’t Is aandoenlijk mooi hier, van een fijnheid van lijnen, een liefelijke poëzie straalt uit alles, binnenhuizen, wegen, akkers, boschjes en de menschen is van het liefste soort dat te bedenken is.”

Mauve is dan al een erkend schilder van de Haagse school. Een jaar later denkt hij erover om in Laren te gaan wonen, hij vindt het een luilekkerland voor een schilder.

In 1885 woont de schilder in Villa Ariëtte aan de Naarderstraat. In Laren trekt hij voor het eerst met veldezel en schilderskist de natuur in. Hier ontdekt hij de heidevelden met de schapen van schaapherder Gijs Kok. Zijn schilderijen van de schaapskudden vinden gretig aftrek.

Vooraf de schilderijen van de schapen die naar de kijker toelopen zijn geliefd, deze sheep coming waren meer waard dan de sheep going (schapen die van de kijker weglopen).

Mauve was een aangetrouwde neef van Vincent van Gogh. Hij was het ook die Vincent zijn eerste schilderskist gaf. Van Gogh had een grote bewondering voor hem. Toen Mauve in 1888 overleed schilderde Vincent ‘Souvenir de Mauve’ als eerbetoon aan zijn oom en geliefde leermeester. Dit schilderij hangt nu in het Kröller Müller Museum in Otterlo.

De herinnering aan Mauve leefde ook in Laren voort. Laren groeide uit tot een internationaal kunstcentrum en het dorpje zou al gauw gaan pronken met de naam

‘Het Land van Mauve’.

VOORGERECHTEN

Carpaccio	11,50
Van Baambrugs weiderund met Tête de Moine kaas, tapenade, pijnboompitten en balsamico <i>Wijnsuggestie: Louis Jadot Mâcon Rouge</i>	
Gekonfijte polderhoen	8,50
Salade van frisse huisgemarineerde witte kool met lauwwarme gekonfijte polderhoen, cashewnoten, mango en granaatappel <i>Wijnsuggestie: Simonsig Estate Chardonnay</i>	
Gemarineerde zalm	10,50
Zalmfilet met een marinade van karnemelk, zeezout, rasp van sinaasappel en dille <i>Wijnsuggestie: L'Aureole, Sauvignon Blanc</i>	
Gamba	12,50
Krokant gebakken met Japans broodkruim, salade van verse tuinkruiden en salsa van mango en ananas <i>Wijnsuggestie: Lavila Chardonnay</i>	
Millefeuille	9,50
Geitenkaascrème tussen millefeuille van filodeeg met een compote van gele peer <i>Wijnsuggestie: Simonsig Estate Chardonnay</i>	
Salade Teriyaki	10,50
Malse runderhaas van Baambrugse dikbil met lauwwarme noedels, paprika en peultjes op Oosterse wijze, geserveerd met Japanse soja-sesamdressing <i>Wijnsuggestie: Barón de Ley Club Privado</i>	
Oesters	14,00
Zeeuwse Creuses rechtstreeks van de visafslag; 1/2 dozijn	
Oesters	28,00
Geserveerd op crushed ice met sjalottenazijn; 13 in een dozijn <i>Wijnsuggestie: Laurent Perrier Brut</i>	
Proeverij (te bestellen vanaf 2 personen)	Prijs per persoon 15,00
Parade van kleine voorgerechten, samengesteld door de chef <i>Wijnsuggestie: Domaine Paul Prieur Sancerre Blanc</i>	

SOEPEN

Manhattan Clam Chowder	9,00
Een rijke soep van groenten, tomaat, kruiden en <u>clams</u> (venusschelpen) <i>Wijnsuggestie: Elena Walch Pinot Grigio</i>	
Topinamboer	6,50
Romige soep van aardpeer en aardappel, geparfumeerd met knoflook en smokey bacon <i>Wijnsuggestie: Tenuta Sant'Antonio Soave</i>	

Alle voorgerechten en soepen worden geserveerd met luxe brood en twee soorten smeersels.

HOOFDGERECHTEN

Sliptong 3 stuks, in de boter gebakken, afgeblust met citroen, peterselie en witte wijn, geserveerd met een side salad, frites en romige mayonaise <i>Wijnsuggestie: Simonsig Estate Chardonnay</i>	22,50
Kabeljauw Dagverse hoge rugfilet, op een garnituur van beetgare worteltjes, roze radijs en overgoten met Dashi-bouillon <i>Wijnsuggestie: Elena Walch "Pinot Grigio" Alto Adige</i>	21,50
Portobelloburger (veg.) Burger van portobello, komkommer in het zuur, tomatensalsa, pittige cocktailsaus en een rode linzenburger <i>Wijnsuggestie: Barón de Ley Club Privado</i>	17,50
Parmigiana (veg.) Ovenschotel uit het zuidelijkste puntje van Italië gemaakt van aubergine, tomaat en buffelmozzarella, overgoten met pomodorisous <i>Wijnsuggestie: Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi</i>	16,00
Big Mauve Burger 100% rundvlees (250 gr.), geserveerd met guacamole, bacon, Cheddar cheese, sla, tomaat en uienringen <i>Wijnsuggestie: Bodegas Ramón Roqueta Tempranillo Oaked</i>	15,50
Steak & Frites (250 gram) Gegrilde gemarmerde entrecote van de dikbil geserveerd met een side salad, frites en saus van de Chef <i>Wijnsuggestie: Louis Jadot Macon Rouge</i>	24,50
Surf en Turf Zacht gegaarde kalfswang en gegrilde gamba's op een pilav van mango, paprika en lente-ui <i>Wijnsuggestie: Elena Walch Pinot Grigio</i>	22,00
Parelhoen Saltimbocca Italiaanse parelhoensuprême met Parmaham en salie, een kalfsjus, knolselderij gratin en gepofte trostomaatjes <i>Wijnsuggestie: Tenuta Sant' Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbi</i>	19,50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met ambachtelijke, frites en mayonaise

DESSERTS

Chocoladetaart **8,50**
Goosische dame; heerlijke chocoladetaart geserveerd met frambozenijs en gesuikerde popcorn

NYC Cheesecake **8,00**
Huisgemaakte cheesecake, New York-style

Crumble **7,50**
Warme crumble van rabarber begeleid door butterscotch en limoenijsgranité

Goosische Bal **6,50**
Met een vulling van ambachtelijk vanille-ijs, overgoten met warme chocoladesaus

Grande finale (te bestellen vanaf 2 personen) Prijs per persoon **10,50**
Selectie van onze nagerechten

Kaasplateau **12,00**
Een selectie van biologische kazen, geserveerd met panforte

inclusief een heerlijk glas 10 jaar oude Tawny port **16,50**

Onze dessertwijnen

Viu Manent Noble Semillon **4,50**

Casa de la Ermita Dulce Monastrell **5,50**

Croft Pink Port **5,00**

Taylor's 10 jaar oude Tawny port **5,80**

Koffie specials **6,75**

Hollandse koffie met advocaat
Irish koffie met whiskey en bruine suiker
Italiaanse koffie met Amaretto
Braziliaanse koffie met Tia Maria en Grand Marnier
French koffie met Grand Marnier
Spaanse koffie met Tia Maria

volg ons

