



## HOTEL & RESTAURANT KASTEEL TERWORM

Op het landgoed Ter Worm, op een steenworp afstand van Heerlen maar in de volle natuur, ligt het Kasteel Restaurant met

dezelfde naam. Een oase van rust en culinaire verfijning. Dat bewijzen de lovende recensies in de laatste 'Lekker' en de 'Gault Millau' en ook de reacties van de bezoekers.



'Het was top, vriendelijk personeel, ik kom zeker terug, zakelijk, maar ook privé'. *N. van Slegtenhorst, Den Haag.*  
'Zeer goed, kamers, bedden, badkamer en ontbijt'. *J.F. en A. Oldenkamp, Barneveld.*  
'Huwelijk van vrienden bijgevoerd, heerlijk eten en drinken, mooie kamers en vriendelijke service. Geweldige tijd gehad'. *Marcel en Daphne, Purmerend.*

Special Friends Arrangement:  
vanaf € 119,50 per persoon  
meer info: [www.terworm.nl](http://www.terworm.nl)

### Hotel & Restaurant Kasteel TerWorm

Maitre d'hôtel: Marc Theuvenet  
Chefkok: Andy Brauers  
Sommeliers: Ruben Rutten en Marc Theuvenet  
TerWorm 5, 6411 RV Heerlen  
Tel. 045 4001111  
[info@terworm.valk.nl](mailto:info@terworm.valk.nl)  
[www.terworm.nl](http://www.terworm.nl)

Open: elke dag,  
lunch 12.00-17.00 uur,  
diner 18.00-22.00 uur  
Jaarlijkse sluiting: nee

- Ruimte voor groepen ●
- Terras/tuin ●
- Bereikbaarheid ●
- Parkeren ●
- Privacy ●
- Regionale producten ●
- Kooklessen ○
- Slapen ●

### ZUURKOOLSHOTEL

**Ingrediënten:**  
500 gr. gehakt  
500 gr. zuurkool  
2 sjalotjes  
1 fles witte wijn  
1 appel brunoise gesneden  
laurier  
kruidnagel  
Bildstar aardappels voor puree  
melk  
boter  
paneermeel

### Bereidingswijze:

Bak het gehakt aan met een sjalotje en breng op smaak met een mespuntje kerrie, peper en zout en doe dit in een ovenschaal. Gaar de zuurkool met 1 sjalotje, witte wijn, laurier en kruidnagel, voeg als de zuurkool gaar is de brunoise van appel toe. Laat op een vergiet uitlekken en verdeel dit over het gehakt in de ovenschaal. Maak van de bildstar aardappels een rijke puree met

room, veel boter, peper, zout en nootmuskaat. Verdeel dit over de zuurkool bestrooi het met paneermeel en verdeel er klontjes boter over. Plaats de schotel een half uur in de oven op 200 C en gratineer vervolgens onder de grill. In een gezin met kleine schoolgaande kinderen is dit perfect voor te bereiden in de ochtenduren en voor het diner alleen maar te verwarmen. De kinderen vinden dit heerlijk in de winter.



Maitre d'hôtel Marc Theuvenet en Annie van der Valk



'Ons bedrijf staat voor toegankelijke gastvrijheid en een ambachtelijke keuken op hoog niveau'

Freek van der Valk