

HEERLEN

Kasteel TerWorm

A l meer dan tien jaar is Heerlen een toprestaurant rijker. Sinds juli 1999 opende Hotel & Restaurant Kasteel TerWorm haar deuren voor culinaire liefhebbers en levensgenieters. Het authentieke kasteel beschikt over verschillende intieme zalen waar het diner of de lunch geserveerd wordt. Zowel à la carte lunchen of dineren als private dining behoren tot de vaste mogelijkheden.

Wanneer de zomerse dagen aangenaam zijn kan er buiten op het terras genoten worden van de mooie gerechten van Chef Andy Brauers en zijn keukenteam. Een tafeltje aan de slotgracht met uitzicht op de in ere herstelde Rococotuin doet u, na een ochtend vol afspraken, volledig tot rust komen. Brauers heeft jarenlange ervaring opgedaan bij Hotel Prinses Juliana en Restaurant Seinpost alvorens hij bij Kasteel TerWorm als Chef ging werken.

Zijn kookstijl heeft een sterke klassieke achtergrond waar zeer veel verfijning in zit. De basis staat dus als een huis, waardoor er voldoende ruimte is voor vernieuwing en presentatie. Een echt signatuur doet u aan bij de 'luxe proeverij TerWorm' waar drie voorgerechten in kleine vorm de revue passeren. Bij de verschillende gerechten, menu of à la carte,

worden wijnen geschonken die aansluiten op de kookstijl van Chef Brauers. De wijnen, ongeveer 275, worden verzorgd door Maitre d'hôtel Marc Theuvenet. Gasten staan centraal, daarvoor heeft ook de wijnkaart een brede opbouw van landen, gebieden, druivensoorten en prijzen. De keuze valt niet altijd op de meest gangbare wijnen en sommigen daarvan zullen lang in uw herinnering blijven.

Niet alleen het restaurant maakt onderdeel uit van Kasteel TerWorm. De 10 luxe kamers in het kasteel, nog eens 30 luxe kamers en suites in het aangrenzende pachthof, de prachtige Oranjerie gelegen in de Rococotuin en het omringende landgoed, 200 ha. groot, geven het geheel extra charme.

