

Restaurant Euryanthe

klassiek met een vleugje opera



Kaarslicht, klassieke muziek en een zweem opera: als romantiek een thuis had, dan zou dat in restaurant Euryanthe in Schilde zijn. Het uitnodigende interieur, de intieme sfeer en het niveau van de keuken laten er geen twijfel over bestaan. Dit is een absolute topper in de ruime regio.

Restaurant Euryanthe bestaat sinds 1994 en is ondergebracht op de plek waar vroeger het brouwershuis lag. Vloeiende hier lang geleden nog het streekgebrouwen Schildabier, dan serveren Stefan en Ingrid Vanhove hier vandaag de dag gerechten van een topniveau. De ervaring daarvoor haalde chef Stefan in binnen- en buitenland. "Ik heb altijd een passie gehad voor lekker eten. Van jongsaf aan al. Toch ben ik gewoon naar het Klein Seminarie in Hoogstraten gegaan. Pas later, toen ik daar afgestudeerd was, kwam ik terecht op Hotelschool Ter Duinen. Het zou uiteindelijk nog tien jaar duren voor ik met mijn eigen zaak begon. Eerst heb ik nog tien jaar stage gelopen bij diverse restaurants in binnen- en buitenland, onder andere in Zwitserland en Frankrijk." Voor de naam van het restaurant vonden Stefan en Ingrid inspiratie bij Stefans moeder, die altijd een groot operaliefhebster was. 'Euryanthe' is een verwijzing naar de opera van Carl Maria von Weber, en dekt helemaal de lading van waar het in het restaurant allemaal om draait: intiem tafelen in een stijlvol, romantisch kader. Alles bij Euryanthe straalt klassieke soberheid uit. Wit, in al zijn nuances, speelt hier de hoofdrol. Kaarslicht en klassieke muziek zorgen voor de intimistische noot. In de kaart ligt het accent op de Frans-klassieke keuken. Alle gerechten hebben gemeen dat ze eerlijk zijn, respect hebben voor de seizoenen en een eigenheid



aan edele ingrediënten hebben. Denk aan: 'Zeetong gevuld met kreeft en bieslooksaus', 'Krokant gebakken kalfszwezeriken met een graantjesmusterd' of 'Gebakken ganzenlever met spaghetti van Jonagoldappel'. Naast de keuzegerechten van de kaart en de suggesties volgens marktaanbod, is er ook een viergangenmenu te verkrijgen, al dan niet met aangepaste wijnen. De wijnkaart, die ook een mooie selectie kelderresten van grote Franse châteaux presenteert, wordt met veel zorg samengesteld. Meermaals per jaar wordt de menukaart ook volledig aangepast. Bij mooi weer kan er getafeld worden in de tuin. Je eet hier in een oase van groen en rust. Wie het buitengevoel wil opsnuiven, maar toch liever binnen zit, kan dan weer terecht in het gloednieuwe overdekte warme terras. Euryanthe beschikt ook over een zaaltje dat plaats biedt aan gezelschappen tot dertig personen. Op aanvraag worden er ook all-in formules uitgewerkt. Wie tijdens het weekend terecht wil bij Euryanthe doet er best aan om te reserveren. Ondanks de recente crisis zit de zaak hier nog vaak afgeladen vol. Veel klanten komen hier dan ook vaak terug.

Restaurant Euryanthe

Turnhoutsebaan 177 - Schilde - Tel 0032/3 383 30 30 - www.euryanthe.be

Gesloten op zondag, maandag en zaterdagmiddag.

Andere dagen open van 12 uur tot 13.30 uur en van 18.30 uur tot 22 uur.

Zaterdag van 18.30 uur tot 22 uur.