



e basis van zijn culinaire kennis deed Martin Bruggeman onder andere op in gerenommeerde keukens bekroond met één of twee Michelin-sterren.

Chateau Neercanne, Restaurant Scholteshof (België) en Schillinger (Colmar), waren een invloedrijke leerschool.

De bekroning van deze culinaire ervaringen kwam in 1993, met het behalen van zijn Meesterkok-titel.

U wordt in ons restaurant verwelkomd door onze gastvrouw Giny Bruggeman.



Haar persoonlijke benadering en aandacht voor uw wensen zijn voor ons een blijk van gastvrijheid.

Veel gasten hebben een dieet, allergie, willen of mogen bepaalde producten niet eten.

Wij vinden het een uitdaging om ook voor deze gasten bijvoorbeeld een prachtig, maar ook zeer zorgvuldig samengesteld zes gangenmenu te creëren.

Vegetarische menu's stellen wij ook graag samen na overleg met onze gasten.

Van veel gasten zijn hun specifieke wensen dan ook bij ons bekend, omdat wij hun meerdere malen hebben mogen ontvangen. Voor uw wensen kunt u te allen tijde bij onze gastvrouw terecht.