

## Het Biesbosch Museum Restaurant

### *Waar komen onze ingrediënten vandaan?*

We zijn bij het zoeken naar de goede ingrediënten zo veel mogelijk uit gegaan van de omgeving rondom de Biesbosch. We keken verder als we bepaalde producten niet konden vinden of als we iets unieks tegen kwamen wat goed in het verhaal past.

#### *Vlees*

- Rundvlees: Ons vlees komt van Schotse Hooglanders die lopen in de Biesbosch. Jan en Ellie Saarloos van boerderij de Biesboschhoeve beheren deze dieren: <http://biesboschhoeve.nl/de-schotse-hooglanders>  
Het vlees van de Biesboschhoeve wordt door Jan Rasenberg uit Made verwerkt tot onze eigen gehaktbal voor op het menu: <http://www.slagerijrasenberg.nl/>

#### *Koffie*

- In ons restaurant schenken we Giraffe koffie. <http://giraffecoffee.nl>

#### *Zuivel*

- Wij gebruiken Boerenland zuivelproducten in ons restaurant.
- Alle kazen komen van de Lange Hoeve uit Genderen: <http://www.delangehoeve.nl>

#### *Brood*

- Ons brood komt van biologische bakker Carl Siegert uit Harmelen.  
<http://www.carlsiegert.com/historie/>

#### *Bijzondere huisgemaakte producten:*

- Vlierbloesem, schermbloemen van de Vlier. Van de bloesem wordt ook siroop gemaakt die bij ons in de Cheesecake en een frisdrank zit.
- Vlierbessen van de Vlier, bij ons zitten de bessen in de appeltaart.
- Rozebottel, de vrucht van een roos, de rozebottels die wij kennen zijn van veel verschillende wilde rozen. Wij maken er met tomaten een ketchup van.
- Bramen, verwerkt in de bramen bieten chutney.
- Onze tostis worden met Weidekaas van de Lange Hoeve bereid.
- Gieser Wildeman peertjes, in de 19e eeuw gekweekt door de heer Wildeman uit Gorinchem. Bij ons verwerkt in de perenmosterd.

#### *Dranken:*

- Speciaal met de Biesbosch in gedachten brouwt Ramses 2 bijzondere bieren: Willem Bever (waarvan een gedeelte van de opbrengst naar de Biesbosch gaat) en Antenne Tripel met Biesbosch Honing <http://www.ramsesbier.nl/>
- Onze sappen komen van Schulp sappen uit Breukelen: <http://www.schulp.nl/>
- Water van Earth Water, 100% van de winst gaat naar waterprojecten in de 3de Wereld.  
<http://earthwater.nl/>

Tenslotte is de Sligro een goede partner van het Biesbosch Museum met hun Eerlijk en Heerlijk assortiment van verantwoorde producten.