

RESTAURANT SCHERP



Op 07-08-2007 hebben Mart en Dhani Scherp restaurant "ten Weingert" in Middelburg overgenomen. In korte tijd heeft het gehele restaurant een metamorfose ondergaan. Het restaurant gevestigd in een sfeer- vol oud pand met nu een fris, modern en trendy interieur ligt midden in het centrum van Middelburg met parkeer gelegenheid op het Bodenvlein voor de deur. Op 26 oktober is het restaurant voor het eerst open gegaan als restaurant "SCHERP" en op 4 december is het officieel geopend door de grondleggers van Culinair Nederland, Maartje Boudeling (voorheen Inter Scaldes, Kruiningen) en Cees Helder (voorheen Parkheuvel, Rotterdam).

Chef-kok Mart Scherp (voorheen chef-kok van restaurant de Bourgondiër, Vlissingen) werkt veel met seizoen gerichte producten vers en (h)eerlijk uit de regio. Verse vis uit de Zeeuwse wateren, kazen van ambachtelijke kaas boerderij Schellach, scharreleitjes van kippenboerderij Sturm en enkele Zeeuwse bieren waaronder het biologische spelt bier van de Peelanders. Uiteraard ook schaal- en schelpdieren uit Yerseke en wild uit de Walcherse polder. Ook zelf trekt de chef de natuur in voor het plukken van vlierbloesems voor het huis aperitief en maakt gebruik van de eigen kruiden die worden geplukt in de gezellige binnenstadstuin. Zo wordt Ver-

veine (citroenverbena) weer verwerkt in heerlijke huisgemaakte mintsnoepjes.

Dhani Scherp-Zapata (voorheen gastvrouw in de Bourgondiër) is verantwoordelijk voor de bediening en heeft een zeer originele wijnkaart, niet ingedeeld in landen maar in smaakgroepen. Zo kan elke gast een wijn uitzoeken die hij/zij lekker vindt en kan ook zelf combinaties maken. Dit alles in verschillende prijsklassen.

Het restaurant beschikt over 3 aparte ruimtes allen in dezelfde stijl. Op de 1e verdieping van het restaurant bestaat de mogelijkheid om te verga-

deren/ lunchen/ dineren in privé sfeer. Uniek in Middelburg en erg leuk voor de zakelijke gast. Kom en geniet en uw smaakpapillen staan weer op... SCHERP!

Voor meer info:

www.restaurantscherp.nl
info@restaurantscherp.nl
 Wijngaardstraat 1 – 5
 4331 PM Middelburg
 0113 – 634 633

BAANBREKEND METAALPROJECT LEVERT EERSTE BANEN OP



het Werkgever Service Punt Zeeuws Vlaanderen. De opleidingskosten worden gefinancierd door OOM, het Opleidings- en Ontwikkelingsfonds voor het metaalbewerkingsbedrijf." De Wolf benadrukt dat met name deze finan-

te laten verlopen", legt De Wolf uit. Zo krijgen de kandidaten gedurende drie maanden les in zowel theoretische als praktische vakken. Ook het VCA-diploma is onderdeel van het studieprogramma. "In dit geval worden de deelne-

Z E E L A N D

BUSINESS®

Zakenmagazine voor provincie Zeeland, 23e jaargang

Nieuwsgierig naar de afloop van dit artikel? Vraag dan deze uitgave aan op:
zeelandbusiness@bpzw.nl