



# Verjaardagsmenu

Canaria of glaasje Cava met wachtbordje

Frans soepje waar de Rembrandt mee begon

Lebbeeks smeusje:  
geplette aardappel, groene boontjes,  
gepocheerd hoeve-eitje en zoete melksaus

Filet mignon "Rembrandt", getomateerde béarnaise  
met room, Cognac en artisjokhart

Vanille ijs met banaan, advokaat en brésiliene nootjes

Koffie met zoetigheden

**Prijs per persoon: € 50 ALL-IN**

**Menu zonder dranken: € 35**



Begin van het menu  
op vrijdag 6 mei 2011  
met DINER DANSANT  
**Gelieve tijdig te reserveren**  
(reservatie verplicht)

Jaarlijks verlof: van woensdag 6 april tot en met dinsdag 19 april 2011

# 50 JAAR Gasthof Rembrandt

NIEUW  
MENU

**In mei en juni 2011 serveren wij u een speciaal verjaardagsmenu!**

## ***Een beetje geschiedenis***

**Het begin: 1 mei 1961.** Op 1-jarige leeftijd verhuis ik met mijn ouders en mijn broer naar een leegstaand cafeetje met daarnaast een oude kapperszaak. Alles onder één dak op de hoek van de Laurierstraat. Vader Felix, zoon van een bierhandelaar, en moeder Wis, dochter van een wasserij, waren goed gekend in Lebbeke. Al vrij snel maakten zij er een echt volkscafé van waar niets moest en alles mocht.

In café "Felix" organiseerde ons vader jaarlijks een wielercriterium. Bij Wiske en bij de Felen werden de renners ingeschreven en de prijzen uitgedeeld. Niemand kon toen vermoeden dat jonge coureurs zoals Willy Planckaert, Walter Godefroid en Eddy Merckx later wereldvedettes zouden worden.

**1966 eerste verbouwing.** In de golden sixties werd het cafeetje veel te klein.

Tuur de Rijbel, een bevriend kunstenaar, maakt een schets op een bierkaartje en "Gasthof Rembrandt" zag het levenslicht. Raymond Ceulemans werd wereldkampioen biljarten en ons vader kocht een carambole. Er werden tentoonstellingen van schilderijen en glasramen georganiseerd. Lebbeke bruiste van het leven. We gaven kleine snacks zoals boerenboterham met hesp, ajuinsoep met kaas en natuurlijk: Spaghetti Bolognaise.

**1970 tweede verbouwing.** De carambol moet wijken voor de eters. De keuken werd groter en het wordt een nachtrestaurant. In de week tot 2:00u 's morgens en in de weekends tot 4:00u 's morgens. Ons moeder leerde haar volk eten en onze pa leerde zijn volk drinken. Eten en daarna dansen was ons motto en onze pa was de diskjockey van dienst.

**1973 derde verbouwing.** De keuken verhuist naar achter en het restaurant wordt groter. Er komt een verdiep op met onze living. Ik en mijn broer gaan naar de Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. De kaart wordt aangepast met suggesties en seizoensproducten.

**1976 vierde verbouwing.** De kapper gaat met pensioen en er komt een banketzaal. De berging wordt groter en we bouwen een grote wijnkelder.

In **1980** ga ik naar het buitenland om me culinair te verrijken in tal van gerenommeerde restaurants. In 1990 neem ik samen met mijn vrouw Ilse de zaak van ons moeder over.

**1996 vijfde verbouwing.** Enkel de brute muren bleven staan. Nieuwe verlichting, sanitair, centrale verwarming, nieuwe vloeren, totaal nieuw interieur.

**2006 zesde verbouwing.** Het enige wat nu nog ontbrak was een terras. De garage en opslagplaatsen werden afgebroken en aan de feestzaal werd een prachtig zuiders terras gebouwd met een verwarmde mezzanine.