

MEER DAN ALLEEN DINEREN

Op culinaire reis met Rura



Rura by Naomi & Joey is sinds september 2021 een heus fenomeen in Roermond én wijde omgeving. “Een overweldigend gevoel,” zo beschrijft Naomi het, “dat zelfs gasten vanuit Rotterdam de tijd nemen om speciaal voor ons restaurant af te reizen naar Roermond.” “Er is hier zelfs een huwelijksaanzoek gedaan,” vult Joey aan. Dat ze plezier beleven aan hun eigen zaak straalt van alles af: de inrichting, de samengebrachte ingrediënten in het menu, de fascinerende dranken en last but not least: de trots op hun gezicht.

TEKST: SANDRA HEJCKERS-VAN MELICK / FOTO'S: RAOUL LIMPENS



Casual fine-dining

Het restaurant zelf is gevestigd in een 17e eeuwse pand en ingericht door Dan Derks. Met de lichtere tuinkamer en de knusse huiskamer ademt Rura een sfeer van intimiteit en rust uit. De tafelaankleding is bewust sober gehouden. “Om niet af te leiden van dat waar het echt om gaat: de gastronomie,” aldus Naomi.

Wanneer de gasten een voet over de drempel zetten, worden ze meegenomen op een culinaire reis. Het menu biedt vele verrassende twists en de dranken zijn al even bijzonder. Het begint allemaal met een heerlijk én uniek aperitief dat Rura zelf heeft bedacht en is ontwikkeld door Your Gin: een gin met Limburgse kruiden zoals marjolein en vlierbloesem aangevuld met oregano en mandarijn. Juist omdat er geen zuurdere citrusvruchten aan te pas komen, heeft de gin een heerlijk kruidige en frisse smaak. De gin wordt geserveerd met de Clementine tonic van Fever-Tree voor een klein zuurtje. Bij het aperitief worden de gasten verwend met fingerfood in de lounge. Daarna gaan ze aan tafel.

“De gasten genieten van fine dining in een casual sfeer waarbij sommige gangen als sharing worden geserveerd,” aldus Joey en Naomi. De avond wordt afgesloten in de lounge met koffie en friandises.

Het menu is samengesteld door chef-kok Joey en is in de basis Frans met diverse wereldse uitstapjes en een ode aan Limburg.

Het lentemenu begint met Indonesische pepesan – naar de roots van Naomi – in combinatie met Limburgse forel. Vervolgens zijn er diverse invloeden vanuit het Middellands Zeegebied te proeven, als ook een combinatie van zee's en aards. Het Limburgse kloostervarken wordt verbonden met Indiase sferen en dat andere Limburgse goud – de asperge – vindt zijn weg naar het bord met de zuidelijke aubergine.



“We willen niet afleiden van dat waar het echt om gaat: de gastronomie”



Heb je gehoord dat?

- Restaurant Rura ook een aparte ruimte heeft voor vergaderingen, privé diners en koffietafels. Neem contact op om meer over de mogelijkheden te horen.
- Is vlees of vis niet echt jouw ding? Geen probleem! Rura biedt ook een volledig vegetarisch menu aan. Niet alleen jij, maar ook chef-kok Joey geniet hier intens van. Want zeg nou zelf, vega biedt zoveel creatieve mogelijkheden!
- Verlang je naar een overheerlijke lunch in het weekend? Dan moet je zeker bij Rura zijn op vrijdag, zaterdag en zondag.

De bijzondere dranken van Rura

Laten we de dranken niet vergeten! Naomi houdt ervan om gasten blij te maken met speciale wijnen, likeuren en non-alcoholische dranken. Haar trots is de eigen gin van Rura, maar ze schenken ook Franse en Italiaanse wijnen zoals de Donnafugata rosé met Dolce & Gabana label. En wat te denken van wijn uit Georgië of Bosnië? Naomi heeft een neus voor speciale wijnen en weet deze te vinden voor haar gasten.

De likeur 'Hierbas de las dunas' is ook een aanrader met maar liefst 18 verschillende duinkruiden. En als klap op de vuurpijl heeft Jörg Geiger een biologische wijnboerderij in Zuid-Duitsland waar hij diverse non-alcoholische dranken produceert. Zo kunnen zelfs zwangere vrouwen genieten van heerlijke drankjes die perfect bij het gerecht passen.

Casual fine dining, daar staat Rura by Naomi & Joey voor: Een magische plek waar gastronomie en sfeer samenkomen voor een onvergetelijke ervaring. ■

Restaurant Rura by Naomi & Joey
Luifelstraat 32, Roermond

Naomi heeft een neus voor speciale wijnen: wat te denken van wijn uit Georgië of Bosnië?

