

Het geheim van De Kloostergang



Aan de rand van de Zenderense Esch, in een historisch waardevolle omgeving, bevinden zich Landgoed Weleveld en Landgoed Twickel. In het plan 'de Groene Poort' wil men deze verbinding tussen beide landgoederen met zijn vele historische waarden behouden en beter toegankelijk maken voor het publiek door middel van de 'Kloosterpad' wandelroute, waarlangs men kennis kan maken met deze prachtige en interessante omgeving. Een bezoek aan Restaurant De Kloostergang kan daarbij een uitstekende afsluiting zijn.

In september 2007 opende Harry Liedenbaum, ook eigenaar van Partycentrum Lutke Hulscher, de deuren van Restaurant De Kloostergang, gevestigd in de eeuwenoude, sfeervol verbouwde boerderij 'Lutke Hulscher'. 7 Dagen in de week laten chef-kok Willem Brinkman en gastvrouw Saskia Löwenthal u kennismaken met de Twentse gastvrijheid en gemoedelijke sfeer van De Kloostergang.

Historie

Aan de overkant van de straat bevond zich het 'Groot Hulscher', in 1857 aangekocht door de Orde der Karmelieten die vanuit het Brabantse Boxmeer op zoek waren naar een vestigingsplaats met als doelstelling het katholieke voortgezet onderwijs te bevorderen. Zenderen was overwegend protestant. Door middel van een stroman kwam de hoeve in katholieke handen. Aan de overkant van de weg naar Borne

bevond zich op de Zenderense Esch het klooster van de zusters Karmelieten. In de volksmond doet al heel lang het verhaal de ronde dat er een ondergrondse gang zou bestaan tussen de beide kloosters, die wederzijds bezoek in het geheim mogelijk maakte. Omdat Lutke Hulscher zich juist tussen deze twee kloosters bevindt, kreeg het restaurant de huidige naam 'De Kloostergang'.

Gastvrij

Restaurant De Kloostergang heeft gastvrijheid hoog in het vaandel. 'Wij willen dat iedereen zich hier welkom voelt', zegt chef-kok Willem Brinkman, 'voor een lunch, een diner, maar ook voor koffie met gebak'. Alle gerechten worden ambachtelijk bereid. 'Wij zijn een Frans specialiteitenrestaurant met streekgebonden gerechten en producten zoals asperges uit Bentelo, dagelijks verse

vis uit Blokzijl, eigengemaakte balkenbrij en vers bereid ijs.' Saskia Löwenthal vult aan: 'onze wijnkaart bevat een keur van wijnen. Het zoeken naar de juiste wijn/spijscombinatie is voor ons een uitdaging'.

De keuken is 7 dagen per week geopend van 12.00 tot 21.30 uur voor lunches en diners. Er is al een 3-gangen menu voor € 32,50. Een uitgebreid 8-gangen menu kost € 72,50. Ook voor zakelijke arrangementen kunt u terecht bij Restaurant De Kloostergang.



café - restaurant - partycentrum

Partycentrum Lutke Hulscher bevat 3 zalen voor feesten, partijen en vergaderingen. Heel bijzonder zijn ook de huifkartochten door de prachtige omgeving. Harrie Liedenbaum vertelt de verhalen over heksen en Witte Wieven, die door de omgeving zwerven en die je wellicht tegenkomt tijdens deze huifkartochten. De huifkarren zijn verwarmd, toegankelijk voor gehandicapten en er is een tapinstallatie. De tochten worden opgeluisterd door een muzikant. De huifkartochten worden afgesloten met een stampotbuffet of een buffet naar keuze.

Ontdek de geheimen van De Kloostergang

Bestaat de ondergrondse gang tussen de beide kloosters echt? Niemand heeft dit geheim tot nu toe ontrafeld. De hedendaagse geheimen van De Kloostergang bestaan echter wel! Ontrafel de geheimen van de Twentse gastvrijheid, de prachtige historische omgeving en niet te vergeten de heerlijke ambachtelijke gerechten die De Kloostergang te bieden heeft.

Restaurant



"De Kloostergang"

Zenderensestraat 16, 7625 TE Zenderen
Tel. (074) 267 32 15
Fax (074) 267 15 32
E-mail: info@dekloostergang.nl
Website: www.dekloostergang.nl