



Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

Klein Paardenburg

Amstelzijde 59
1184 TZ Ouderkerk a/d Amstel
Tel.: 020 - 496 13 35

info@kleinpaardenburg.nl
www.kleinpaardenburg.nl

Geopend voor lunch: •dinsdag
t/m vrijdag 12.00 - 14.30 uur
Geopend voor diner: •dinsdag
t/m zaterdag 18.00 - 22.00 uur

Zondag en maandag gesloten,
het restaurant is wel af te huren
vanaf 30 personen.

Alle zintuigen optimaal geprikkeld

Oog voor detail

Toen ik vorige week in Ouderkerk aan de Amstel bij Loetje op bezoek was is me dit buitengewoon goed bevallen en op weg naar de auto liep langs nog een paar restaurants. Uiteraard het bekende Brasserie Paardenburg, maar daarnaast zat nog restaurant: Klein Paardenburg. Ik was in de veronderstelling dat dit van een en dezelfde eigenaar was (misschien alleen een andere kaart?) niets was minder waar. Dit Klein Paardenburg bleek niet alleen een andere eigenaar te hebben: het is een totaal ander restaurant met een kaart om je vingers bij af te likken. Snel maar even een afspraak gemaakt.

TEKST EN FOTO'S: PATRICK HESSE

Wederom stuur ik met mijn collega en autotestmaatje Michael Reuling over de glibberige wegen richting Ouderkerk om de sfeer en het eten te proeven bij Klein Paardenburg.

We maken kennis met Dennis Bitter, de man die sinds juli 2006 de scepter zwaait over dit pareltje. Direct bij binnenkomst blijkt niet alleen de kaart smaakvol, ook het restaurant is tot in de puntjes verzorgd. Met de juiste verlichting, in combinatie met de prachtige schilderijen van José van Gool, is de locatie een uiterst stijlvol geheel. De keurig geklede gastheer weet hoe het hoort en ontvangt ons uiterst vriendelijk, we voelen ons meteen welkom en kiezen voor de serre waar wij rustig kunnen tafelen. Volgens de site worden er vlotte business lunches en diner menu's geserveerd. Verder zijn er voor gezelschappen vele mogelijkheden (ArenA-arrangementen,

HMH-arrangementen en Cirque du Soleil-arrangementen).

Elk seizoen een nieuwe kaart

Klein Paardenburg heeft elk seizoen een nieuwe menukaart waarbij we zoveel mogelijk met seizoen, biologische en streekproducten werken. Waaronder prachtige broden van plaatselijke bakker en hofleverancier Out; Ouderkerkse rogge en Ouderkerkse suikerbrood. Het beste biologische vlees van Chateaubriand, vis van Schmidt en van As, kaas en groenten van lokale boeren. Michael en ik besluiten ons te laten verrassen door de sympathieke en gedreven chef-kok Martijn van Roon. Als amuse een trio met skreifilet met eendenlever en kruidensalade en roze pepermayonaise, pastrami van moerkalfsbil en een Kreeftensoep. Bij deze heerlijke combi schenkt Dennis een prachtige wijn van de beroemde wijnmaker Sacha Lichine; een wijn uit de Languedoc. Dennis weet als geen ander de wijn prima te combineren met het gerecht waardoor het uitstekend op elkaar afgestemd is. Dat dit geen toevaltreffer is zal bij de andere gerechten blijken, bij elk gerecht mogen we proeven een van de wijnen die Klein Paardenburg op voorraad heeft. Gezien de enorme collectie op de kaart is er voor iedere wijnliefhebber een wijn te vinden in dit restaurant.

Na dit lekkers is het tijd voor de tweede ronde, een Braadworst van Ree met een curry van aubergine bij



dit tussen gerecht krijgen wij een le Coq Rouge wederom een voortreffelijke combinatie.

Als hoofdgerecht krijgen we de gegrilde heilbotfilet met aubergine curry, kokkels, bulgur en wortelcake Beurre blanc met vanille. Dennis maakt het geheel af met een Olivier Lefleur Monthelie pr. Cru uit 2002, deze niet al te zware rode wijn blijkt uitstekende te combineren met de gegrilde vis.

Tijdens de gerechten verbaas ik me over hoe perfect alles er uitziet, elk bord is met zorg opgemaakt en elk gerecht ziet er even smakelijk uit, bij elke ronde een nieuw bestek, glaasje water en een prachtige wijn. Alles ruikt ook bijzonder appetijtelijk. Op een avond als deze worden mijn zintuigen optimaal geprikkeld, want ook de heerlijke loungemuziek op de achtergrond is met zorg uitgekozen.

Dan is het al weer tijd voor het een na laatste gerecht: een lepeltje Epoisse kaas met vijgen-notenbrood en appelperenstroop. Een opmerkelijke combinatie waarbij je van alle drie tegelijk een hapje moet nemen om de combi optimaal te kunnen appreciëren. Als toegift krijgen we nog een heerlijk dessert een Mega



bonbon gevuld met pure chocolademousse met bramenpuree gecombineerd met dessertwijn Muscat de Frontignan.

Dit restaurant zit misschien een qua prijs een tikje hoger in het segment dan de doorsnee restaurants maar in mijn optiek is het dubbel en dwars waard, want of u nu met het oog op de komende Valentijnsdag uw geliefde mee wilt nemen voor een romantisch diner of dat u een zakenrelatie wilt bedanken voor de goede samenwerking: bel voor een reservering met Klein Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel; het zal in mijn ogen nimmer een desillusie worden.

Korting

Na dit culinaire avonduur heeft Dennis nog een leuke verrassing in petto: voor het eerst sinds de start van Mmmm met Hesse in de Groene Venen kunnen we onze lezers namens Klein Paardenburg een leuke aanbieding doen: wanneer u de komende maand besluit te gaan eten bij Klein Paardenburg dan mogen we hierbij een 3 en 4 gangen diner aanbieden met korting. Zie de bonnen onder aan de pagina.



ROEKZ
PARTYCENTRUM

"7 MAART
OPEN DAG"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

ROEKZ.NL

ROADWORKS
TV & VIDEOPRODUCTIES

Roadworks maakt video-producties voor kleine en grote bedrijven. Of het nu gaat om hoogwaardige bedrijfsfilms, interne bedrijfspresentaties, productpresentaties, commercials of narrowcasting, Roadworks weet uw idee om te zetten in beeld en geluid.

- Bedrijfsfilms
- Promotiefilms
- Event-reports
- Commercials
- Leaders
- Animatiewerk
- Documentaires

www.roadworks.tv

Klein Paardenburg

Tegen inlevering van deze bon krijgt u een 3 gangen diner van ~~€ 39,95~~ voor

€29,95 p.p.

Deze bon is geldig t/m 28 februari 2010

Amstelzijde 59
1184 TZ Ouderkerk a/d Amstel
Tel.: 020 - 496 13 35

DE GROENE VENEN

Klein Paardenburg

Tegen inlevering van deze bon krijgt u een 4 gangen diner van ~~€ 49,95~~ voor

€39,95 p.p.

Deze bon is geldig t/m 28 februari 2010

Amstelzijde 59
1184 TZ Ouderkerk a/d Amstel
Tel.: 020 - 496 13 35

DE GROENE VENEN

Brasserie de Waard

**Onbeperkt mosselen
of spareribs
voor maar €15,-**

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brasserieewaard.nl