



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.

Restaurant & Hotel de Watergeus

Simon van Capelweg 10
2431 AG Noorden
T 0172-408398
info@dewatergeus.nl
www.dewatergeus.nl

Geopend van dinsdag t/m zaterdag.
Het inchecken van de hotelgasten op zondag en maandag geschiedt dan in overleg.
Lunch van 12.00 uur tot 16.00 en diner van 17.30 tot 21.30 uur.

De Watergeus

Collega Peter Bakker stuurt gedecideerd de grote bus over het houten bruggetje. Bij de ingang worden we opgewacht door gastheer John. De enorme stickers met De Groene Venen op onze bestelbus verraden wie wij zijn. Even hiervoor zette de koele zakelijke damesstem van ons navigatiesysteem ons op het verkeerde been, want volgens haar lag Hotel Restaurant De Watergeus een stukje dichterbij. Als het aan haar had gelegen zouden we vanavond in de dorpskerk dineren. Gelukkig wist een vriendelijke inwoner van het pittoreske dorp Noorden ons feilloos te melden dat de Simon van Capelweg nr.10 precies 950 meter verder lag. We wandelen het smaakvolle en gezellig ingerichte restaurantgedeelte binnen van Restaurant Hotel de Watergeus. Dit 9 kamers tellende hotel ligt direct aan de Nieuwkoopse plassen en is de ideale plek om eens lekker te 'onthaasten'.

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

We kiezen een tafel met uitzicht op de plas. De schemer valt net, en we kunnen nog een mespuntje van het wunderschone uitzicht beleven. Peter merkt op dat het in de zomer hier op het terras optimaal toeven moet zijn, ik kan niet anders dan het helemaal met hem eens zijn. We maken kennis met de charmante eigenaresse Sjanie de Geus. Enthousiast vertelt ze over de vele mogelijkheden die het restaurant-hotel te bieden heeft: zo is het bijvoorbeeld mogelijk om 's zomers prachtige elektrisch aangedreven bootjes te huren, desgewenst compleet met volledig gevulde picknickmand. Ook worden er veel kooklessen georganiseerd onder de noemer 'Kamer van Kookhandel'. Op www.dewatergeus.nl vindt u nog veel meer mogelijkheden.

Graag laten Peter en ik ons door Sjanie culinair adviseren, want alles op de kaart ziet er erg smakelijk uit. Op Sjanie's advies gaan we voor het populaire voorgerecht "Carroussel Watergeus". Dit voorgerecht is iedere keer anders en is in feite een selectie van kleine hapjes van het beste dat de keuken van de Watergeus te bieden heeft. Ook heerlijk om als lunch te bestellen. Niet alleen ziet het er smaakvol uit, het is nog voortreffelijk ook: een terrine van tamme eend met confituren van oerbiet, een gerookte Bawykov zalm als tartaartje geserveerd met wasabi mayonaise, italiaanse salami op huisgemaakte marmelade, een romig witlofsoepje met kreeft, gebakken koningsvis met tomaten chutney van snoeptomaatjes en gezouten/gerookte varkens ham eigenhandig door Sjanie in de Gascogne gedroogd in mei 2008. Deze ham is dus ruim anderhalf jaar oud en ik kan u zeggen dat proef je er aan af, erg lekker. Na dit pallet van heerlijkheden nemen Peter en ik nog een aangeboden broodje, want De Watergeus weet wat gastvrij is. Een aantal keren komen de vriendelijke medewerkers kom ons brood aan te bieden en uiteraard goed in de gaten te houden of de glazen nog gevuld zijn. Uitstekend. Dan is het tijd voor het hoofdgerecht: gebakken ossenhaas met een stampotje van raapsteeltjes en gemarineerde snoeptomaatjes en



en saus van huisgemaakte piccalilly. Dit prachtige vleesgerecht is een schot in de roos en smaakt dan ook bijzonder goed. Peter en ik laten ons verleiden tot een feestelijk dessert. We zijn beiden zoetekauwen en kost het Sjanie niet veel moeite ons de noodzaak in te laten zien dit heerlijk nagerecht te proeven: wentelteeftje van suikerbrood met honingijs en Miele di Melata. Na dit geweldige diner zijn zowel Peter als ik onder de indruk van de kookkunsten van Restaurant De Watergeus en proef je de liefde voor die kookkunst duidelijk terug in de gerechten. Nadat we even een kijkje in de keuken bij chef-kok Cor van Schaik hebben genomen, danken we Sjanie voor het heerlijke eten en de gastvrijheid. Wanneer Peter onze bedrijfsbus weer over het houten bruggetje stuurt, mijmeren we over een uitnodiging in de zomer, om dan op het terras niet alleen van de

uitstekende kaart, maar ook van het unieke uitzicht te mogen genieten. Met een draai aan de knop legt Peter de dame van het navigatiesysteem het zwijgen op: "die paar kilometer naar huis vind ik zo ook wel."



Ook in De Ronde Venen deelnemers aan De Restaurantweek

Dineren in een toprestaurant is doorgaans een dure aangelegenheid. Maar niet tijdens de DiningCity Restaurant Week. Van aanstaande maandag 1 maart tot en met zondag 7 maart serveren de 2500 beste restaurants van Nederland een gastronomisch hoogstaand driegangendiner voor de spotprijs van 25 euro*. Ook in De Ronde Venen zijn er deelnemende restaurants aan dit landelijke evenement.

De deelnemende restaurants voor de editie 2010 zijn De Veensteker, De Eetkamer van Vinkeveen en La Canette uit Vinkeveen en Le Virage uit Mijdrecht. De redactie van De Groene Venen heeft alvast het genoegen gehad om te komen voorproeven bij restaurant De Veensteker. We hebben enorm genoten van het driegangendiner, maar mogen helaas niets vertellen over de gerechten omdat De Veensteker heeft besloten dit culinaire hoogstandje geheim te houden tot de restaurantweek! Kom dus proeven bij dit mooie vernieuwde restaurant.

Reserveren

Reserveren voor de Restaurant Week is alleen mogelijk via www.restaurantweek.nl. U kunt hier in het restaurant van uw keuze real time een tafel reserveren. Wilt u reserveren in één of meerdere restaurants in De Ronde Venen, klik dan op de restaurants in regio Utrecht en 't Gooi. U ziet onmiddellijk of er nog plaats is in het desbetreffende restaurant.

(*Bij restaurants met een Michelinster kan een supplement van toepassing zijn van €10,- per Michelinster.)

PRWORKS
ADVISEURBUREAU VOOR COMMUNICATIE

**Communicatie is
KLEURbekennen!**

Goede PR is geen toeval, maar het resultaat van stelselmatig werken aan uw reputatie.

En bewust uw identiteit uitdragen.

Welk beeld heeft men van uw bedrijf?

En klopt dat met hoe u gezien wilt worden? Kan het beter?

Beken dan KLEUR en bel ons voor een afspraak.

PRWORKS bv • Rendementsweg 24
3641 SL Mijdrecht •
T 0297 250530 • E info@prworks.nl

www.prworks.nl

Brasserie
de Waard



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

Bel om te reserveren:
0297-288508

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis
www.brassriedewaard.nl

ROEKZ

PARTYCENTRUM



**"7 MAART
OPEN DAG"**

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

ROEKZ.NL