

HMMM MET HESSE...

Door Patrick Hesse



Hmmm Met Hesse De Nonnerie Maarsen

De Nonnerie zet de puntjes op de i

Na een aantal weken werken voor mijn eten, werd het weer eens tijd om te eten voor mijn werk! Inmiddels hebben we in deze rubriek zo'n beetje alle restaurants in De Ronde Venen gehad, sommige zelfs twee keer. Dus heb ik mijn horizon maar iets verbreed en het buiten onze gemeentegrenzen gezocht. Eerdere uitstapjes in de buurt leidden me naar De Proeverij en Restaurant Vlinders in Loenen. Maar dat er nog meer pareltjes in onze regio verborgen zitten, blijkt bij het bezoek van vanavond. In het centrum van Maarssen staat aan een gracht langs de Vecht het schitterende monumentale pand De Nonnerie. Dit pand vindt zijn oorsprong in 1759 en werd in 1882 aan het bestuur van de R.K. Kerk verkocht. Nadat decennialang nonnen op leeftijd werden verzorgd, werd het van 1959 tot 1970 bewoond door particulieren en was zelfs een korte tijd gekraakt. Dan stoot in 1970 het parochiebestuur het gebouw af, waarna er een hotel en restaurant in gevestigd werd, met de naam 'De Nonnerie', als verwijzing naar de nonnen die hier bijna 80 jaar woonden. Even ben ik bang dat ik de auto op de smalle gracht moet parkeren waar geen ruimte is, maar geen probleem. De Nonnerie heeft aan de achterzijde een eigen parkeerplaats voor haar gasten.

Vanavond heb ik Michael Reuling als mijn 'wingman' bij me; ik kan beter zeggen 'wijnman', want De Nonnerie is onder andere befaamd om haar prachtige wijnassortiment en wat is er dan beter dan iemand mee te nemen die dat op waarde weet te schatten. We worden hartelijk ontvangen door gastheer Merijn de Launay. Zijn gedreven enthousiasme werkt zeer aanstekelijk. Het interieur is zeker zo smaakvol als het aanzicht van het restaurant; de prachtige verlichting en de vintage fotografie spreken ons erg aan, samen met de eeuwenoude elementen een schitterend geheel.

De verwachtingen zijn hooggespannen. Voor dat we aan tafel gaan, worden we rondgeleid door mede-eigenaar en commercieel manager Sven Russchen. Ook deze man is buitengewoon enthousiast en zeer

bevolgen. Vooral van de spiksplinter-nieuwe vierkamer hotelappartementen zijn Michael en ik zeer onder de indruk. Maar al die indrukken maken hongerig en dus nemen we plaats aan een tafeltje aan het raam met uitzicht op de oude gracht en de Vecht, samen met een heerlijk stukje muziek op de achtergrond een ontspannen aangelegenheid. Michael en ik prijzen ons wederom gelukkig met weer zo'n 'vervelende' opdracht. We laten ons helemaal verrassen door de Chef Mark Bosman en zijn benieuwd wat hij in petto heeft.

Het eerste gerecht, gemarineerde Yellowfin tonijn met een terrine van pulpo, oude balsamico, panna cotta, haringkaviaar, gemarineerde najaarsgroenten en olijvenvinaigrette is meteen een homerun. Wat een variëteit van smaken, uitstekend op elkaar afgestemd. Ook de wijn

valt bij Michael in de smaak: Giro Blanc van Kuhlning-Gillot 2011 uit de Rheinhessen streek in Duitsland. Lekker sappig, tropisch fruit als mango, maar ook een verfrissend zuurtje. Michael en ik vermaken ons uitstekend en ons beider favorieten onderwerpen komen aan bod: auto's, vrouwen, social media en films; u begrijpt het wel: mannenpraat.

Inmiddels is Merijn weer aan onze tafel gearriveerd met het volgende gerecht: gekarameliseerde kalfszwezerik met fijne kalfstong, zalf van witte bonen, jus van rode karamel en muskaat druiven. Alleen de aanblik van dit gerecht doet me watertanden en lijkt zo uit een glossy magazine te komen. Het smaakt wederom uitstekend. Ook de geserveerde wijn Tokaji Furmint van Dobogo 2009 uit Hongarije, gemaakt van de furmint druif, is prima gekozen bij dit gerecht. Vooral de rijke geur is onweerstaanbaar en met een zachte afdronk die volgens het tevreden gezicht van Michael naar meer smaakt.

Het derde gerecht is er ook een om in te lijsten: Veluws eend, heerlijk krokant gebakken met daarnaast in een mini gietijzeren pannetje een stoofpotje van de bout, butternut pompoen, mousseline met zwarte knoflook en eigen jus. Dit gerecht gaat vergezeld met een Italiaanse rode wijn Valpolicella Ripasso 2009 van Falasco. Deze volle wijn is uitermate geschikt voor bij het eten

en is prima in balans bij het gerecht. Wederom een 'strike' voor Merijn.

In afwachting van onze laatste gerecht genieten wij van de prachtige ambiance. Ook het dessert stelt ons niet teleur: millefeuille van verse frambozen met kaffir room, witte chocolade-roomijs, siroop van frambozen en frambozencrumble. Dit frisse toetje wordt bijgestaan door een machtige dessertwijn, de Dona Dolce Moscatel van 2010 uit Spanje. Die heeft een zachtzoet karakter en is gemaakt gemaakt van overrijpe Moscatel druiven. Heerlijke aroma's van bloemen, citrusfruit, honing en gedroogde vruchten en even zie ik Michael wegdommelen in vakantie-sfeer en is de glimlach niet van zijn gezicht af te krijgen. En dit geldt eigenlijk voor ons beiden. Dit is zoals een diner moet zijn; een schitterende locatie met de juiste ambiance, goed gezelschap en een gastheer die zijn vak meer dan verstaat. Tel daarbij op de prachtige gerechten en je hebt een top avond. Wanneer wij ons enthousiasme over De Nonnerie delen op Facebook en Twitter, vullen binnen een mum van tijd de

positieve berichten het scherm van onze smartphones en blijkt dit geen toeval te zijn.

Naast à la carte is het ook mogelijk te kiezen voor een menu. De prijzen liggen tussen de 35 euro voor een driegangenmenu tot 59 euro voor een vijfgangenmenu. In mijn ogen prima prijzen voor zoveel kwaliteit. Out of the box denken is tegenwoordig een veel gebruikte en gehoorde term. Ik heb hem toegepast en ben het een stukje buiten de gemeente gaan zoeken; het was het (korte) ritje meer dan waard!

De Nonnerie
Langegracht 51 (Navigeren naar Nassauplein!)
3601 AK Maarssen
T. 0346-562201
F. 0346-561824
www.nonnerie.nl



Gastheer Merijn de Launay



Café-restaurant De Veensteker



Lunch
High Tea
High Wine
Diner
Grote groepen
Koud/warm buffet

Standing Dinner
Bruiloften, recepties, borrels
of verjaardagsvieringen
Vergaderfaciliteit
Gepersonaliseerde menu's
Spare-ribs afhalen

Café-restaurant De Veensteker
Achterbos 20
3645 CD Vinkeveen

Geopend van woe t/m ma vanaf 12.00u

(T) 0297 26 26 86
(W) www.veensteker.nl
(E) info@veensteker.nl