

HMMM MET HESSE...

Door Patrick Hesse



De Plashoeve Vinkeveen

Hartverwarmend, ook in de winter

Café Restaurant Motel De Plashoeve is wereldberoemd in Nederland. Natuurlijk zal deze gezellige knip voor eeuwig gelinkt zijn aan een nog beroemdere dorpsgenoot: de legendarische André Hazes, die stamgast was aan de Baambrugse Zuwe. De vele foto's in het kroeggedeelte verraden een brok gezelligheid. Maar De Plashoeve is natuurlijk méér dan dat. Een enorm behaaglijke locatie, waar het bijzonder goed toeven is.

Vanavond ben ik uitgenodigd door Pascalle, want er is weer veel veranderd bij De Plashoeve. Even schrik ik, maar het blijkt om het restaurant gedeelte te gaan. Aan het barge-deelte is gelukkig niets veranderd (en zo hoort het ook bij een goed café, de jaren maken het alleen maar aantrekkelijker). Het biljart staat nog op dezelfde plaats, waar ik 13 jaar geleden verliefd werd op mijn vrouw, u begrijpt, het sentiment maakt zich van mijn meester. Zodra ik midden in de kroeg sta, stuit ik meteen op wat bekenden en zie gelukkig nog steeds dezelfde stamgasten. Sommige dingen veranderen gelukkig niet.

Het hoofdgebouw van Café Motel Restaurant De Plashoeve is oud en heette oorspronkelijk het witte huis langs het Amsterdam Rijnkanaal ter hoogte van Diemen. Het houten gebouw werd na de Tweede Wereldoorlog overgevoerd naar Vinkeveen, om daar weer te worden herbouwd. Na even rondgekeken te hebben, zie ik stralende Pascalle op mij afkomen en groet ze ons hartelijk.

Ik heb voor de gelegenheid mijn collega Michael Reuling meegenomen (de Jeremy Clarkson van De Groene Venen). Sinds een paar maanden is er een nieuwe chef-kok bij de

Plashoeve, niemand minder dan Erik Streefkerk, bekend als voormalige eigenaar en chef van De Eetkamer van Vinkeveen. Eén ding weet ik hier mee zeker: ik ben in goede culinaire handen, want uit ervaring weet ik dat deze zeer ervaren Chef zijn vak verstaat. Het bruine cafégedeelte achter ons latend, lopen we het restaurant in, waar wederom een gezellige maar een totale andere sfeer hangt. Lekker huiselijk, je bent geneigd je schoenen uit te gooien, pantoffels aan te doen en aan tafel te gaan. "We hebben een nieuwe kaart," meldt Pascalle met gepaste trots. En de golden oldies dan?," schrik ik. Gelukkig staan die er nog gewoon op, er zijn op de kaart twee gedeeltes aangebracht; het eerste deel zijn de gouden oude, gerechten die al heel lang op de kaart staan en een hele schare fans hebben, en het nieuwe gedeelte dat om de zoveel tijd vernieuwd wordt. Ook is er nu een 3-gangen herfstmenu voor € 24,50.

Michael en ik besluiten voor een combinatie te gaan: het voorgerecht en het dessert van de nieuwe kaart en voor het hoofdgerecht kiezen we een legendarisch gerecht. Aan een gezellig tafeltje aan het raam zien we de wind en de regen in gevecht gaan. Wij zitten warm en gezellig,

ons deert het niet, sterker nog, het werkt sfeerverhogend, want als de zomer voorbij is laat het dan maar herfst worden.

Daar is Pascalle met ons voorgerecht; voor Michael Gravad Lachs met kruidensla en honingmosterd-dressing (Gravad lax of gravlax is een typisch Scandinavisch gerecht van rauwe zalm). Zelf heb ik de Seranoham met gele tomatenchutney gekozen. Beide gerechten smaken uitstekend. Michael heeft daarbij de witte huiswijn: De Gras, een Sauvignon Blanc, een heerlijke frisse wijn met een licht zoete afdrank. Hij is verrast dat niet alleen tijdens hartje zomer De Plashoeve een prima locatie is, maar dat het ook in de winter uitstekend toeven is in dit restaurant.

Pascalle brengt ons het hoofdgerecht: een tournedos van ossehaas met pepersaus voor Michael en ik heb besloten mijn vingers te gebruiken en ga voor de fameuze spareribs volgens geheim recept. In ieder geval is het een tijdje stil aan onze tafel en dat is een goed teken. Michael en ik wisselen wat goedkeurende blikken uit, zoals we dat zo vaak doen wanneer we voor de krant auto's aan het testen zijn. Na al dit lekkers kan ik eigenlijk geen



boe of bah meer zeggen, maar we hebben beloofd om voor een dessert te gaan van de nieuwe kaart. Ik vraag Pascalle deze in ieder geval te halveren, Michael heeft na het eten nog een uitdaging in de vorm van het spelen van een volleybalwedstrijd. Ik heb echt met hem te doen, want hij krijgt een heerlijke toet: brownie met vanille-ijs en gekonfijte ananas. Ik heb een halve portie cheesecake gekozen, ik zat al aan mijn taks.

Ik loop nog even de keuken in om Erik te bedanken en hem te complimenteren voor het heerlijke eten. En praat ik nog even na met Pascalle onder het genot van een kop koffie waar zij ons nog wat nieuwtjes meedeelt: binnenkort is het onbeperkt mosselen eten bij de Plashoeve voor slechts €16,50. En wie naar een concert in de Ziggodome, Heineken Music Hal of naar Ajax in de Arena gaat, kan bij De Plashoeve ook met grotere groepen mensen afspreken voor een zogeheten Quick menu: drie gangen voor € 17,50 p.p. en u

bent gegarandeerd op tijd de deur uit voor uw concert of voetbalwedstrijd. En wat belangrijk is aldus Pascalle: De Plashoeve is er voor iedereen, lekker laagdrempelig, geen moeilijke gerechten, maar gewoon vers en simpel en uitermate smakelijk ook als u een speciaal dieet hebt.

De Plashoeve: ik heb er iets mee, het restaurant gaat mee met zijn tijd, het café blijf gelukkig zoals het was, en dat is het beste voor iedereen!

De Plashoeve

Baambrugse Zuwe 167
3645 AG Vinkeveen
Tel: 0294 29 13 81
www.plashoeve.com
Facebook:
www.facebook.com/deplashoeve
Openingstijden:
Ma, di, wo en do vanaf 07.00u tot 01.00u
Vr van 07.00u tot 02.00u
Za van 08.00u tot 03.00u
Zo van 08.00u tot 01.00u

