



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.

Brasserie Harkema

Brasserie Harkema is altijd open; je kunt iedere dag terecht voor lunch en diner. Slechts 60% van het aantal zitplaatsen wordt gereserveerd, dus wie op de 'bonnefooi' komt, vindt altijd een tafeltje.

Openingstijden
dagelijks 11.00 - 01.00
lunch 12.00 - 16.00
diner 17.30 - 23.00

Reserveren:
Online of telefonisch vanaf 15.00 uur:
020-4282222

Adres:
Nes 67
1012 KD Amsterdam
www.brasserieharkema.nl

Lekker uit eten tijdens dagje winkelen in Amsterdam

Brasserie Harkema

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Metroman die ik ben, ga ik graag met mijn eega een middagje winkelen in de stad, en dan bedoel ik natuurlijk Amsterdam. Zoals altijd belanden wij rond het middaguur bij een van de vele eettentjes die onze hoofdstedelijke binnenstad rijk is. Vandaag een locatie die ik nog niet kende: Brasserie Harkema, aan de Nes 67, net achter het Rokin. In een prachtig pand uit 1920, waar vroeger een tabaksfabriek was gevestigd, is een jaar of zes geleden een zeer trendy restaurant herrezen. Een ruim hoog pand met een modern/retro interieur.

Na een gezellig gesprek met Peter Bosman van Brasserie Harkema –die mij nog meldde dat ook het achterste gedeelte van het pand is aangekocht, waardoor dat uitstekend geschikt is als vergaderruimte– plaats ik me buiten op het terras. Het is tenslotte heerlijk weer en aan de zijkant van het pand, in een kleine steeg, kun je lekker buiten zitten. Het is behoorlijk druk op het terras; een gemêleerd gezelschap van wat studenten, enkele jonge ouders met kroost, een enkele zakenman in pak en zoals in deze tijd vanzelfsprekend, wat toeristen.

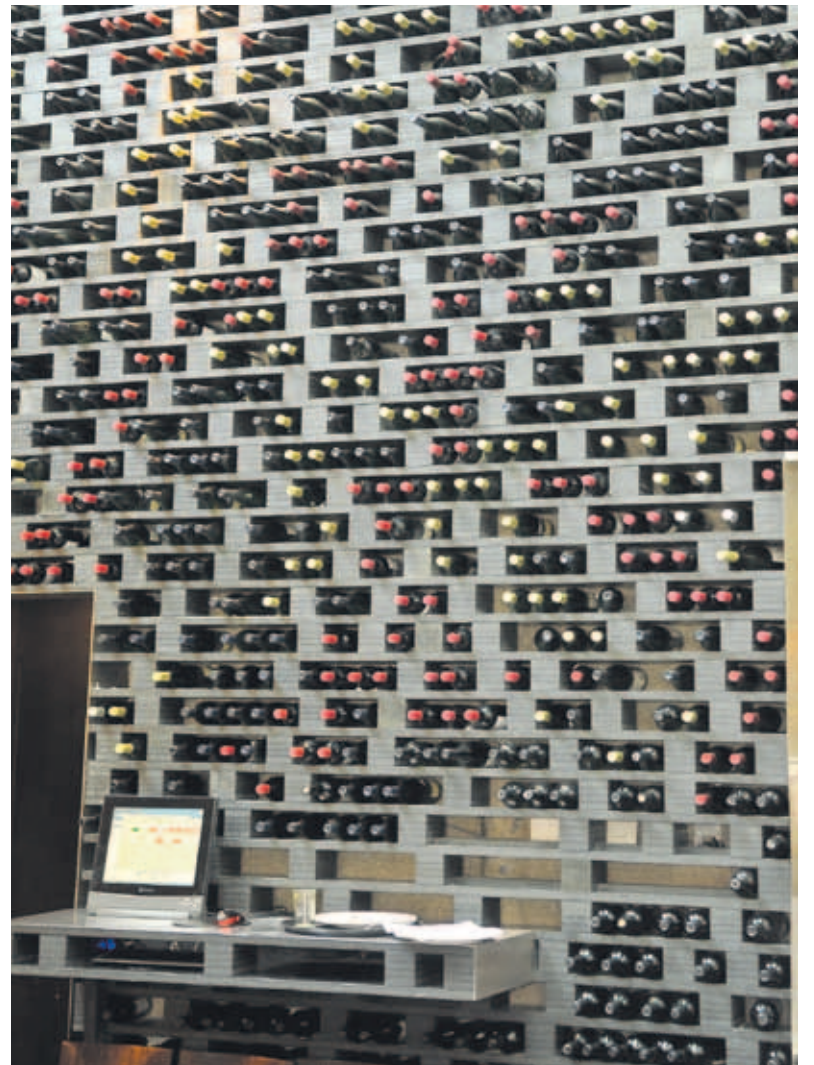
De menukaart is gevarieerd en prettig geprijsd: voorgerechten onder de 10 euro, hoofdgerechten onder de 20 euro en nagerechten onder de 7,50 euro. We watertanden bij een Taartje van makreel en roggebrood met pikante rode biet en balsamico-siroop en het vooruitzicht van de Huisgemaakte Hollandse garnalenkroketjes met cocktailsaus. Het is moeilijk kiezen;

zullen we voor de Mezzalune gevuld met gamba's en groene asperges, geserveerd met een salsa van groene olijven en rode paprika gaan, of wordt het toch de Curry van lamsschouder met gebakken paksoi, kousenband en basmati rijst?

We willen nog winkelen en besluiten het dus 'licht' te houden. Wel spreken we af ons binnenkort nog eens ernstig te buiten te gaan. Makkelijk is dat je de menukaart kunt downloaden, zodat je thuis al voorgeniet van je bezoek.

Bestellen gaat bij het bedienend personeel gekleed in witte T-shirts. Collega's in een zwart T-shirt brengen de bestelde gerechten en drankjes aan tafel. 't Is maar dat u het weet.

Ik ga voor de 'Canadian Club sandwich', een verrukkelijk broodje met malse kipfilet, avocado, uitgebakken spek, ijsbergsla, tomaat, verse kap-



pertjes en knoflookmayonaise. Na deze heerlijke frisse sandwich heb ik nog ruimte voor een verrassend dessert. Een Gelei van Limoncello met limoensorbetijs, gratine van Moscato di Asti en ingelegd granaatappel. Ik moet zeggen een aanrader, maar volgens de dame van Harkema wel gevaarlijk, want

er schijnt op YouTube een filmpje te staan waarbij de beroemde acteur Danny DeVito erg dronken is van het nuttige van een paar van deze drankjes.

Na deze smakelijke lunch duik ik nog even de Jordaan in, een beetje 'winkelen', nu ik er toch ben.

ROEKZ

PARTYCENTRUM



"That's entertainment"

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

ROEKZ.NL

Le Virage winnaar Culinaire Nol 2009

Restaurant Le Virage is tijdens de Culinaire Venen uitgeroepen tot winnaar van de Culinaire Nol. Een nipte overwinning, omdat ook de andere deelnemers hoge culinaire ogen gooiden, maar de nieuwe en innovatieve koers gaf voor de jury de doorslag.



Restauranthouder Philip Dalmeijer (staand rechts op de foto) toonde zich aangenaam verrast toen hij de uitslag van jury over het plein hoorde weerklinken.

"Ik zie het als een bekroning voor het harde werken van ons gehele team, juist in deze tijd moeten we ons willen onderscheiden van anderen en dat is ons dus kennelijk gelukt. De eerlijkheid gebiedt me te zeggen dat we ons succes tot in de late uren hebben gevierd! Dit onderstreept nog maar eens het belang dat we aan de toekenning van deze trofee hechten. Over het evenement op zich zijn wij trouwens zeer te spreken. Samen met mijn collega ondernemers hebben we ons op een goede manier kunnen presenteren aan het Rondeveense uitgaanspubliek. Volgend jaar zijn we er beslist weer."

De Culinaire Nol is een wisseltrofee die de herinnering aan restaurateur Nol Vermeulen levend houdt. De onderscheiding ging eerder naar de restaurants Boven Water en Meesters. FOTO PETER BAKKER

Brasserie de Waard

De R is weer in de maand MOSSELTijd!!



Onbeperkt mosselen of spareribs voor maar €15,-

0297-288508

www.brassriedewaard.nl