HMMM MET HESSE...

Tekst en foto's Patrick Hesse

Het Rechthuis verrast:

Compleet vernieuwd en toch zo vertrouwd

De boog kan niet altijd gespannen staan, zo meldt onze personal trainer Patrick Vos. Ik heb goed geluisterd naar zijn wijze raad. Ondanks dat we keihard in training zijn en ons hele voedingspatroon hebben omgegooid, mag je dus best wel eens zondigen. Dat bedoelt hij toch? Natuurlijk ben je dan wel wat selectiever in de locatie...

Nu wil het geval dat we voor het eerst in de geschiedenis van Hmm met Hesse zijn uitgenodigd om te komen 'voorproeven' bij een nieuw restaurant: Het Rechthuis in Mijdrecht. Huh, nieuw??? hoor ik u denken, dat bestaat toch al een eeuwigheid?! Inderdaad. Het iconische pand aan Dorpsstraat 19 is het oudste en tevens een van de gezelligste kroegen van Mijdrecht. En even iconisch als het pand is ook de eigenaar Gerrit Verweij, die al meer dan 25 jaar dit geweldige café bestiert. Door zijn enorme hoeveelheid activiteiten is deze goedlachse en aimabele horecaman in hart en nieren tegen wil en dank een BM'er (Bekende Mijdrechter).

Deze avond is een bijzondere avond voor Gerrit en zijn personeel, want een langgekoesterde wens is in vervulling gegaan. Na een paar weken dicht te zijn geweest (een zware beproeving voor sommige stamgasten), wordt er vandaag proefgedraaid. Sinds dinsdag jl. is het etablissement weer open voor publiek en is Café Het Rechthuis omgedoopt tot Het Rechthuis eten & drinken.
Nou ben ik zelf eerlijk gezegd niet zo'n kroegtijger, dat gaat vanzelf als je geen alcohol drinkt denk ik, maar in Café Het Rechthuis kwam ik graag. Gewoon een goudeerlijke echte dorpsknijp, die prima voldeed, maar Gerrit wilde meer. Zou het niet mooi zijn als je ook een paar tafels had waar mensen een heerlijk hapje kunnen eten. Lang heeft Gerrit hierover gefilosofeerd, hoe dit te doen zonder de heerlijke karakteristieke uitstraling van zijn fameuze kroeg geweld aan te doen.
Het is hem gelukt en het resultaat is verbluffend. Het eerste dat in me opkomt, is een Ierse pub. Wanneer je door de zijkant binnenkomt, staat centraal in de locatie de nieuwe stamtafel met hoge stoelen, mooi afgeschermd met een schitterend geslepen glazen ruit met het logo en de naam. Rechts staat een prachtige hoge brede bank met tafels en links nog een paar gezellige tafels. Prominent boven de stamtafel hangt een grote glas in lood plaat met verlichting erachter. Persoonlijk ben ik nogal gevoelig voor sfeer verlichting. Ik ben gewoon allergisch voor tl verlichting, maar je moet wel de menukaart kunnen lezen, Het is meteen al 1-0 voor het Rechthuis: de verlichting is perfect!

De nieuwe bar staat op de plek van de oude wat een enorm vertrouwd gevoel geeft, alles is enorm 'geüpgraded'. Het warme houten interieur voelt meteen als thuis. En toch ook een klein vleugje sjiek. De volledig nieuwe keuken is gedeeltelijk open. Inmiddels zijn ook mijn verwachtingen hooggespannen. Gelukkig hoef ik de proeverij niet alleen te doen en krijg ik steun van mijn sportmaatje Rob Isaacs en mijn collega's Michael Reuling en Peter Bakker. En als 'second opinion' heeft Gerrit wat horecacollega's, vrienden en bekenden uitgenodigd, waarvan hij weet dat ze ongezouten feedback zullen geven.
Als voorgerecht gaan Rob en ik eensgezind voor de Vitello Tonnato (gebraden kalfsvlees met tonijnmayonaise). Michael laat zich verrassen door de grote garnalen met knoflook en Wasabi dip. En mijn 'carni-vriend' Peter kiest zoals verwacht de Carpaccio. Alledrie de gerechten zijn natuurlijk overbekend en zullen we dus kritisch gaan proeven (wat een topbaan toch). Binnen afzienbare tijd komt Mercedes (de charmante dochter van Gerrit) aan onze tafel met de gerechten, die er uitstekend uitzien. Ik kijk naar de blije gezichten van mijn collega's en we slaan aan het proeven. Onder een gezellig gesprek (met vier vakidioten is het never a dull moment) genieten we van dit voorgerecht.
Voor mijn 'ongezouten' kritiek aan Gerrit is een enorme glimlach voldoende feedback. De keuken van Het Rechthuis is met vlag en wimpel door de eerste keuring. Klaar voor het hoofdgerecht besluit ik het de mannen moeilijk te maken. Ik ga voor biefstuk Het Rechthuis van Ossenhaas met eigen jus geserveerd met verse friet, mosterdmayonaise, salade, gebakken uien en champignons . Peter en Rob hebben gekozen voor de saté van heerlijk malse kippendijen. Michael is de waaghals van ons viertal en bestelt een Hamburger de Leeuw, een gigantische 100% rundvlees hamburger van 200 gram met tomaat, bacon, en ui geserveerd met salade, verse friet en mosterd mayonaise.

Ook van de blik op de kaart worden we vrolijk met een gemiddelde prijs van een voorgerecht van ca. 6 euro en prijzen voor de hoofdgerechten die variëren van 12,50 tot 20 euro. Uitstekende prijzen!
Ook de hoofdgerechten zijn met vlag en wimpel geslaagd, wat een smaakvol geheel en we feliciteren Gerrit met dit huzarenstukje. Want dit was een gedurfd project: zo'n bekende en geliefde locatie een totale metamorfose geven zonder het vertrouwde geheel geweld aan te doen.
Volgens mij hebben Gerrit en zijn mensen het hem volledig geflikt en kunnen ze trots zijn op dit geweldige resultaat. Het blijkt maar weer dat als je met passie je hart volgt er mooie dingen kunnen ontstaan. Ik zou zeggen, ga snel een hapje eten bij het Rechthuis, zij zullen u niet teleurstellen... De bekende BM'er Hans van Veen, die Gerrit creatief heeft bijgestaan in dit proces, kwam misschien wel met de mooiste opmerking: Verrassend, compleet vernieuwd en toch zo vertrouwd...

Café 'Het Rechthuis'
Dorpsstraat 19
3641 EA Mijdrecht
Tel: 0297 287 959
Email: info@rechthuis.nl

Geen 16? Geen druppel!

U bent van harte welkom op:
Dinsdag t/m donderdag van
15.00 tot 01.00
Vr - van 15.00 tot 02.00
Za - van 12.00 tot 02.00
Zo - van 15.00 tot 22.00
Ma- gesloten

Vier Pasen in De Veensteker !

Op 1e & 2e paasdag kunt u bij ons genieten van een heerlijke Etagère lunch of 3-gangen Diner!

Etagère lunch € 17,50

Ga naar onze website www.veensteker.nl voor meer informatie of voor direct reserveren belt u 0297-262686

3-gangen Diner € 24,50

Café-restaurant De Veensteker - Achterbos 20 - 3645 CD - Vinkeveen - E. info@veensteker.nl