



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.

Boven Water

Geopend:
Woensdag t/m Zondag:
17.00 uur - 22.00

Restaurant Boven Water
Achterbos 24 a (Jachthaven
Omzigt)
3645 CD Vinkeveen
Tel. 0297-263672
info@boven-water.nl
www.boven-water.nl

Blijf, Boven Water!

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

Als je niet weet waar het zit, rijd je er tien keer langs zonder het te vinden, maar achter op het terrein van jachthaven Omzigt aan de Achterbos in Vinkeveen bevindt zich een pareltje van een restaurant: het restaurant Boven Water. Al tijdens het jaarlijkse evenement Culinaire Venen wist hij een diepe indruk achter te laten. Met heerlijk eten en ontelbaar enthousiasme wist eigenaar Sander Hogendoorn mij te overtuigen snel een keer het restaurant te bezoeken.

De uiterst vriendelijke en zeer gedreven restaurateur Sander Hogendoorn uit Vinkeveen heeft volgens mij maar één missie: een ieder die bij hem de trap op komt, het culinair volledig naar de zin te maken. En geloof me, dat is in mijn geval zeker gelukt.

Al bij binnenkomst word ik gastvrij begroet en neem ik plaats ergens in het restaurant. Het is nog redelijk vroeg, maar aan enkele tafels wordt al vrolijk getafeld.

Na een welkomstdrankje in de vorm van een frisse Prosecco, die volgens een goede traditie het huisaperitief is, laat ik me graag door de maître verrassen om zo een indruk te krijgen van de culinaire potentie van dit restaurant.

Schaven

Sinds de opening van Boven Water in april 2002 is Sander met zijn jonge en enthousiaste team aan het schaven geweest aan de formule van het restaurant en is hij langzaam maar zeker tot de huidige vorm



gekomen. In de zomer is het hier ook heerlijk toeven. Op het grote terras overzie je een groot deel van de jachthaven en een stukje Vinkeveense Plassen en kun je in alle rust genieten van het mooie weer. Maar ook op deze kille herfstavond is het hier top en ademt de locatie een serene sfeer uit.

We beginnen met twee heerlijke hapjes in de vorm van een minitosti met feta en rosmarijnkaas en een croste met serranoham en truffel-mayonaise. De tweede gang is wederom verrukkelijk: Hollandse garnalen met granny-smithappel, Kerrieschuim en een gamba in tempura.

Tussendoor babbel ik met Sander die zeer geïnteresseerd is naar mijn be-



vingingen, maar zodra de deur weer open gaat, excuseert Sander zich om zijn rol als gastheer met verve uit te oefenen.

Lichtzoete afdronk

Voor het hoofdgerecht schenkt Sander mij een wijn in die je geprobeerd moet hebben: Fishcage, een prima rode wijn uit Australië met een frisse, licht zoete afdronk die perfect past bij het volgende gerecht: gebakken hertenfilet gerold in notenkruim met wintergarnituur en cantharellenjus en stoofpeer.

Bij het proeven van deze kwaliteitsgerechten vermoed ik dat de prijzen hoog zullen zijn, maar wanneer ik de menukaart onder ogen krijg, blijken hier toch zeer gangbare bedragen op te staan: voorgerechten gemiddeld € 10,00 en hoofdgerechten vanaf € 16,50 tot uiterlijk € 25,00. Men kan ook kiezen voor een viergangen verrassingsmenu voor € 37,50. Nogmaals, gezien de heerlijke spijzen zeer acceptabel.

Lekkernijen

Dan schenkt Sander nog iets lekkers in, een overheerlijk dessert wijn een Mas Amiel Maury deze past wederom uitstekend bij het nagerecht een combinatie van kleine lekkernijen, sinaasappelhangop met salade van sinasappel, een ganache van pure chocolade met pinda's, vanille-ijs en sinaasappelkaramel en heerlijke fris limoenijs.

Suggesties

Na al dit lekkers praat ik onder het genot van glas verse muntthee nog even na over het feit dat het vanaf Achterbos niet goed te zien is, dat hier zijn geweldige zaak zit. Ik geef nog wat bescheiden suggesties ter

promotie van zijn zaak. Over promotie gesproken: Sander meldt nog dat er een speciale wildavond plaatsvindt op 6 november aanstaande.

Wanneer ik weer de frisse herfstavond in stap, overdenk ik de avond en kan maar tot één conclusie komen: ik laat me graag culinair onderdompelen in Boven Water. Ik spring op de fiets. Als ik snel doortrap, kan ik nog zien wie de Gouden Televizier Ring heeft gewonnen...



ROEKZ
PARTYCENTRUM

"lets make things better"

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

ROEKZ.NL

Grieks Specialiteiten Restaurant
"CORFU"
0297-288440 www.restaurantcorfu.nl

"Live muziek"

Zaterdag 31 oktober
0297 28 84 40 www.restaurantcorfu.nl

PRWORKS
ADVISEBUREAU VOOR COMMUNICATIE

Onze menukaart...

Nieuwsbrieven, personeelsbladen, brochures, presentaties, persberichten, tekstproducties, webcontent, DTP en pre-press.

Voorproefje? Bel ons en we zitten snel bij u aan tafel...

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.brasserieewaard.nl