HMMM MET HESSE...

Tekst en foto's Patrick Hesse

De Vier Balken – Haarzuilens

Een verwenavond in optima forma

Het is maar een kwartiertje rijden vanuit De Ronde Venen, maar zodra je de poort van Haarzuilens binnen rijdt, waan je je terug in de tijd: de prachtige huizen met hun pittoreske rood-withouten luiken, met op de achtergrond het imposante kasteel. Het heeft allemaal een hoog 'Floris'-gehalte (voor de jongeren onder ons: Floris is een Nederlandse televisieserie, geregisseerd door Paul Verhoeven, met in de hoofdrol niemand minder dan Rutger Hauer. De twaalf zwart-wit afleveringen werden in 1969 uitgezonden en speelden zich af in de middeleeuwen). Wanneer ik in de zomer met mijn vrouw een motortoertje maak, doe ik dit kleine plaatsje altijd graag aan.

Vanavond ben ik op pad met mijn collega Peter Bakker, dus zijn we niet op de motor, maar karren met onze Groene Venen bus door het betoverende dorpje. Eigenaar Dim Damen van het prachtige restaurant De Vier Balken heeft me uitgenodigd te komen proeven. Sinds 4 jaar zwaait hij de scepter over dit mooie bedrijf, gelegen in het epicentrum van Haarzuilens. Zoals altijd heb ik van te voren op de website gekeken (www.devierbalken.com) om de sfeer te proeven. Het wildseizoen is aangebroken en dan kan ik natuurlijk niet om mijn jonge collega Peter Bakker heen.

We worden ontvangen door de buitengewoon charmante blondine Renate, die meteen ons hart steelt. Enthousiast heeft ze een perfect plaatsje voor ons gereserveerd in het midden van het restaurant. De locatie staalt warme gastvrijheid en gezelligheid uit.

We starten met een opmerkelijke amuse: een gevuld eitje met truffel en truffelmayonaise. Blij verrast zit de sfeer er bij ons beiden meteen in.

Ondanks dat Peter en ik onze kantoren naast elkaar hebben in Dock 15, en we elkaar wel tien keer per dag spreken, is er altijd gespreksstof en sta ik altijd weer versteld van de lokale kennis van mijn jonge vriend; hij kent werkelijk iedereen binnen onze gemeentegrenzen en is een wandelende encyclopedie van feitjes, kennis en personen.

Ons voorgerecht is ook al zo heerlijk. Een combinatie van vis: Sashimitonijn en ingelegde zalm met wasabimayonaise. Als Sushiliefhebber bij uitstek is dit voor mij een ware traktatie.

Het volgende gerecht is zeer verrassend en zou op de kaart niet direct mijn keuze zijn geweest. Zo blijkt maar weer hoe je er naast kunt zitten, want de zeetongfilet met Marokkaanse vissaus en een crunch van aardappel met preistengels is een schot in de roos! Wat een smaakvol gerecht.

Tussen de gerechten door praten we even met de trotse eigenaar. Hij vertelt over de grote zaal achter in het restaurant, een prima locatie voor een feest en –eerlijk gezegd– met de juiste ambiance.

Het hoofdgerecht is een duo van wild: Hertenbiefstuk & Hazepeper;

perfect met elkaar in harmonie als een Lennon & McCartney-compositie. In combinatie met rode kool en stoofpeer een heerlijk gerecht, zo op een frisse herfstavond.

Na al deze heerlijkheden vraagt Renate of we al toe zijn aan het dessert. Peter en ik kijken elkaar aan, 'tuurlijk, waarom niet,' we willen haar niet teleurstellen. Binnen een mum van tijd staat daar warme chocoladesoufflé met speculaasijs en boerenjongens. Ik hoor u denken: 'wat een calorieënbom', maar ook zò smakelijk, dat je dit erg snel vergeet en gewoon geniet. En laten we eerlijk zijn, uit eten gaan is een feest en wie verlaat het feest op het hoogtepunt?

Nagenietend van een kopje koffie maken we kennis met de chef die deze heerlijke gerechten samen mijn zijn ervaren keukenbrigade heeft bewerkstelligd: Arthur van Dijk. Sinds Dim het bedrijf overnam, heeft Arthur de leiding in de keuken. Het aanstekelijk relaas van deze gepassioneerde kookkunsteraar maakt hem tot een zeer prettige gesprekspartner. Ook vertelt Arthur dat De Vier Balken voor het eerst op Eerste Kerstdag niet alleen open is voor de intussen traditionele brunch, maar nu ook de deuren opent voor het diner; dat zal in deze ambiance een geweldig feest worden.

Peter en ik nemen afscheid van het personeel en kijken terug op een zeer geslaagde avond. We hebben opnieuw een fantastisch restaurant gevonden om een avondje heerlijk te genieten. In ons stalen ros galopperen we terug richting Vinkeveen...

De Vier Balken

Brinkstraat 3
3455 SK Haarzuilens

Tel. 030-6771268
Email info@devierbalken.com
www.devierbalken.com