

HMMM... MET HESSE

Tekst en foto's Patrick Hesse



Grand Café - Restaurant Meesters - Mijdrecht

Een 'Meesterlijke' zet

Zoals u wellicht weet ga ik wekelijks met mijn collega Michael Reuling op pad om auto's te testen. Het is voor ons een soort sport geworden om, zodra wij op pad zijn, de prijs van de auto in te schatten. Heel soms valt dit tegen, maar vaak kunnen we bijna niet geloven dat de kwaliteit die geboden wordt zo betaalbaar is. Veelal zijn we dan in de eerste instantie uitgegaan van het uiterlijk van de auto. Neem bijvoorbeeld een Kia Sportage; haal de emblemen eraf en je zou denken met een nieuwe Q serie Audi te maken te hebben. Soms ziet iets er dus veel duurder en luxer uit dan het in werkelijk is. Met dit zelfde imago probleem kampt mijns inziens ook Restaurant Meesters, het prachtige restaurant van Hotel Mijdrecht Marickland. Qua naam zo bekend dat veel mensen denken dat het hotel ook Meesters heet.

Het hotel en restaurant zijn gebouwd in 2006 en sinds 2008 zwaaien de enthousiaste Gerard en Ellen de Vries de scepter over dit mooie bedrijf. Gerard en Ellen zijn zeer ondernemend en organiseren regelmatig leuke themadagen, bijvoorbeeld met kerst, Pasen of de aankomende Moederdag. Deze dagen zijn een totaalbeleving voor het hele gezin en vaak in samenwerking met Myra de Groot entertainment producties. Maar ook wordt bij Meesters de maandelijks Open Coffee De Ronde Venen georganiseerd (Open Coffee De Ronde Venen biedt ondernemers de mogelijkheid om effectief te netwerken. Elke tweede vrijdagochtend van de maand staat de koffie om 9 uur klaar).

Toen De Groene Venen nieuwe stijl in 2009 van start ging, was Meesters een van de eerste restaurants die ik bezocht heb. De laatste jaren zijn Gerard en zijn team hard bezig geweest om het restaurant een toegankelijker uitstraling te geven. Onder andere is het luxe tafellinnen verdwenen, maar ook de menukaart heeft voor 'ieder wat wils', waardoor het restaurant een stuk laagdrempeliger is dan de buitenkant misschien doet vermoeden.

Gerard belde of ik de nieuwe kaart eens wilde komen proberen, en zo kom ik op een doordeweekse avond terecht in het warme en mooie restaurant. Voor deze gelegenheid ben ik in gezelschap van mijn eega. Ik praat even bij met de altijd even hartelijke Gerard en zijn charmante vrouw Ellen: "We willen juist dat het restaurant voor iedereen is of het nu gaat om een zakenlunch/diner of een gezin met kinderen. Meesters is voor iedereen en daarom hebben we de kaart totaal aangepast. Zo zijn de wat luxere gerechten blijven staan, maar is het ook mogelijk een lekker biefstukje of een sateetje te komen eten en hebben we een heuse kinderkaart.

Langzamerhand hebben we best trek gekregen na altijd praten over eten. We bestuderen de kaart en als voorgerecht kiezen we lauwwarme, huisgerookte zalm met een salade van Hollandse garnalen, cherry tomaat, mint, cashewnoten en appel. En de rundercarpaccio met mayonaise van gedroogde tomaat, rucola, macadamianoten en Parmezaanse kaas. Deze feestelijk uitziende voorgerechten (beide rond de 11 euro) worden begeleid door de Meesterbol, een grote bol brood met tapenade en gezouten boter. Beide gerechten smaken niet verkeerd en maken ons enthousiast, we zijn benieuwd naar het hoofdgerecht: biefstuk met paddenstoelensaus, salade en frites met mayonaise en voor mijn vrouw: burger 'Meesters', een runderhamburger (200 gr) op een sesambol met spek, tomaat, gefrituurde uienringen, kaas en frites met mayonaise. Ook deze zeer smakelijke gerechten zien er fantastisch uit en voor respectievelijk €18,50 en € 13,50 ook zeer betaalbaar. En om de briljante tekstschrijver Lennart Nijgh te quoten: "Laat buiten de stormwind nu maar razen in het donker, want binnen is het warm en licht en goed." De uitstraling van Meesters nog gezellig en mede door de ruim opgezette tafelindeeling, kun je rustig op je gemak met elkaar converseren. Dan is het tijd voor het dessert: we kiezen voor de Meesterlijke afsluiter: een proeverij van diverse zoetigheden met als topper een bijzondere Cheesecake.

dere Cheesecake.

Na een heerlijk bakje koffie gaan we weer op huis aan, en zijn we toch verrast door de laagdrempeligheid van Restaurant Meesters en is het een echte aanrader. En zeker niet alleen als er wat te vieren valt, maar ook als er zo maar een hapje eten op het programma staat. Die nieuwe kaart is in mijn ogen een meesterlijke zet...



Grand Café - Restaurant Meesters
Provincialeweg 3
(aan de N201)
Mijdrecht
Tel.: 0297 28 58 58
www.restaurantmeesters.nl



Moederdag zondag 10 mei 2015

Tante TEE nodigt u uit voor een sfeervolle Moederdag compleet in stijl. De smakelijke High Tea is met veel zorg voor u bereid, volop genieten van culinaire verwennerij. Er valt heel wat te beleven op deze middag vol wensen, complimenten, muzikaliteit en gezelligheid. Deze Moederdag leggen wij alle dames in de watten en familie en vrienden worden zeker niet vergeten. Op zondag 10 mei serveren wij tussen 13.30 en 16.00 uur onze High-Tea. Volwassenen € 29,95 per persoon. Kinderen € 21,95 per persoon. Kinderen t/m 4 jaar gratis.

High Tea met tante Tee & Friends...

- Scones met clotted cream en aardbeienjam
- Roerei met gedroogde ham en groene kruiden
- Vers gebakken mini broodjes met boter en kruidenboter
- Sandwich met rosbief en truffelmayonaise
- Broodstaart met Reypenaar kaas en tomaten met gedroogde tomaten mayonaise
- Wrap met gerookte zalm en avocado
- Quiche Lorraine
- Taart van soesjes met pure chocolade en slagroom
- Diverse huisgemaakte mini muffins
- Ovenverse Carrot cake
- Rijk gevulde Brownie
- Frambozen bavarois met vanille room en aardbeien coulis
- Cheesecake met vanille ijs

Kinderbuffet:

- Chocolade fontein met marshmallows, ananas, aardbei en banaan
- Minicake, bitterkoekjes en rochers
- Taart van slagroomsoesjes en pure chocolade
- Sandwiches met ham en sandwiches van kaas

Vaderdag zondag 21 juni 2015 OKTOBERFEST

Speciaal voor Vaderdag op zondag 21 juni tussen 16 en 19 uur al in Mijdrecht. Smaakvolle gerechten van de BBQ, bijzondere bieren proeven en genieten in Tiroler sfeer. Live muziek met bekende schlagers als Rosamunde en Würst mit Sauerkraut en ook Tiroler gekkigheid als spijkerslaan en de speciale VaderdagBingo met mooie prijzen van onder anderen Prego Mannenmode, de Zwart dranken & delicatessen en Tuincentrum de Huifkar. Het wordt een gezellige en ongedwongen middag waarbij alle mannen extra op hun wenken worden bediend en vrienden, familie en kennissen ook van harte welkom zijn. Reserveer nu op www.restaurantmeesters.nl

