



Pure keuken in de Krimpenerwaard

‘We hebben de heerlijkste ingrediënten hier voor het grijpen liggen’



Bij Hotel en Restaurant De Arendshoeve in Bergambacht weten ze wat lekker is: de streekproducten uit de eigen Krimpenerwaard. De nieuwe brigade serveert ze graag met een moderne twist.

Bij De Arendshoeve hoeven ze maar naar buiten te kijken om te weten wat lekker is. Met onder meer sla en kruiden uit eigen (moes) tuin, de kazen van boerin Nel Speksnijder uit het nabije Lekkerkerk, polderkreeftjes voor het grijpen, een zalmrokerij en het vlees van schapen die om de hoek hebben staan grazen, heb je toch de heerlijkste ingrediënten voor het kiezen. „Er gebeurt zo veel in dit mooie gebied,” zegt chef-kok Nicky Verspui. Puur, vers en lokaal. Dat is de basis van De Arendshoeve nieuwe stijl. Met nieuwe eigenaar Ad Scheer, die de bekende

horecagelegenheid eind 2015 overnam, en een kersverse brigade heerst er een nieuw elan in de warm ingerichte brasserie/restaurant met zijn serre die in de schaduw staat van de historische molen De Arend. Een sfeervolle plek in de polder, waar naast het haardvuur een mooi glas wijn wordt geschonken en hotelgasten en passanten aanschrijven voor lunch en/of diner.

Chef-kok Nicky Verspui, die jaren leiding gaf aan het Regardz Airporthotel Rotterdam en zich eerder bewees in de keukens van sterrenrestaurants, en maître Wilco Scheer

zetten er gezamenlijk de schouders onder. „De stijl die we in Restaurant De Arendshoeve uitdragen, past bij die van onze omgeving. Kwaliteit voor een goede prijs zonder al te veel fratsen. We hoeven niet met alle trends in de keuken mee te waaien, maar we houden het wel spannend.”

Dat bewijst de à la carte-kaart voor winter 2016. Met bijvoorbeeld zacht gegaard zwijn, een boerenkool panna cotta met parel couscous en zoetzure spruitjes, stoofpompoeën bij een flinke dorade en aardappel met een ragout van gamba's houden ze het voor



alle gasten in huis spannend. „Maar de basis is en blijft puurheid,” licht Verspui toe. „Een mooi stuk vlees of vis met daarbij een lekkere saus. Dat is onze signatuur.”

Ook in het wildseizoen schiet De Arendshoeve niets tekort. Wilde en tamme eend, geroosterd Hollands hertfilet en fazant behoren tot de wildspecialiteiten. De verrassende touch zien we terug in bijvoorbeeld de bitterballen van (tamme) eend met zijn tosti van bakbloedworst en een zuurkoolsoep als begeleider van fazant.

Voor de bijpassende wijnen draagt nieuwe maître Wilco Scheer zorg. Na zijn studie is hij toegetreden tot het familiebedrijf dat een jaar geleden De Arendshoeve inlijfde. Voor zijn wijnkaart maakt Wilco een bewuste keuze voor de klassieke wijnlanden Frankrijk en Italië. „Gebieden die al heel lang bewijzen wat ze kunnen. Ook hier geldt: waarom zouden we het ver moeten zoeken?” Met 36 verschillende wijnen op de kaart valt er voldoende te kiezen.

De Arendshoeve, gelegen op een centrale locatie tussen Gouda en Rotterdam, ziet de komende seizoenen met enthousiasme tegemoet. Ook de lunch gaat de nieuwe equipe weer op de kaart zetten. „Met een kleinere menukaart, zodat het ook voor wandelaars en fietsers een heerlijke tussenstop wordt. Kijk om je heen, waar vind je nu zo'n uitzicht op de groene weilanden van de Krimpenerwaard?”

Molenlaan 14, Bergambacht | T 0182 303 100
www.arendshoeve.nl



tekst: Evelien Baks | foto's: Romy van den Boogaart