

Over de Tong



Restaurant: 't Hemeltje in Bloemendaal

Uitstekend eten in de huiskamer

Vandaag zijn we te gast in een van de oudste cafés van de regio Kennemerland en wij hebben er nog nooit eerder vertoefd: Café 't Hemeltje aan de Bloemendaalseweg. Ja, we fietsen er regelmatig langs, en dan lonkt vanaf het terras de gezelligheid. Maar als niet-Bloemendalers was de drempel toch net iets te hoog.

Café 't Hemeltje is behalve drinken vooral ook eten, van ontbijt tot en met diner, en wij komen vanavond voor het laatste. Advies van schoonvader Teun: biefstukken in 't Hemeltje zijn zo mals, die kun je met je vingers snijden. Dat willen we graag proberen. Binnen en buiten op het terras heerst een topdrukke van jewelste. Het is zondag en behalve Vaderdag ook nog eens volop eindexamentijd. Op het terras drinken we een heerlijk speciaal voor dit café gebrouwen 'Hemels Witbier' en bestuderen ook maar meteen de menukaart. Herstel: de menukaarten.

Er is een menukaart Nostalgia, een speciale voor het Menu Brederode en er is ook nog een aparte kaart met aspergespecialiteiten. En dan is er ook nog een dagkaart, een bierkaart en een wijnkaart. Ha, zoveel menukaarten hebben we nooit eerder gezien! Maar het gaat uiteindelijk niet om de verpakking, die misschien omslachtig aandoet, maar om de inhoud. En die is hier eenduidig. De rode draad die we al snel ontdekken is dat in 't Hemeltje een veelheid aan betaalbare schotels zonder veel opsmaak te verkrijgen is. Zomaar wat hoofdgerechten: saté in allerlei soorten en maten, baconburger, spare-ribs, Weense schnitzel, kogelbiefstuk, varkenshaas, entrecote, ossenhaaspuntjes pepersaus, gewone ossenhaas, penne met varkenshaaspuntjes dan wel scampi's, gebakken brie, vegetarische roerbak, zalmfilet, sliptong, gamba's piri piri en dan zijn er ook nog eens diverse dagspecialiteiten.

Prijstechnisch zeer aantrekkelijk: het menu Nostalgia bijvoorbeeld (16,50) waarbij gekozen kan worden uit ouderwetse gerechten. We kiezen



Menu

- **Menu Nostalgia (16,50)**
- **Champignons op toast**
- **Heekfilet met remouladesaus**
- **Vanille-ijs met ananas en slagroom**
- A la carte**
- **Pasteitje kalfsragout (5,00)**
- **Ribeye van de grill met Bleu d'Auvergne (18,50)**
- **Hemels Witbier (3,50)**
- **Glas rood, Cabernet Sauvignon (4,50)**
- **Thee (2,00)**

van dit menu de toast met gebakken champignons gevolgd door heekfilet met remouladesaus en als dessert vanille-ijs met ananas. Verder nemen we van de dagkaart de gegrilde ribeye met saus van Bleu d'Auvergne en vooraf een pasteitje met kalfsragout. Intussen is het binnen en buiten nog steeds een gezellige bedoening van oud en jong door elkaar. Er worden heel wat Bloemendaalse wetenswaardigheden uitgewisseld en het vriendelijke personeel lijkt bijna iedereen van naam te kennen. Ook al zijn wij relatieve vreemden, er wordt gelukkig geen onderscheid gemaakt. Omdat het vandaag topdruk is duurt het iets langer dan gemiddeld voordat wij ons eten op tafel hebben staan, maar de aflevering blijft uiteindelijk toch wel binnen de marges. Eigenlijk gaat het best vlot. De champignons op toast smaken voortreffelijk. De paddenstoelen zijn

heerlijk gekruid, bruin gebakken en kurkdrog. Zelfs het geroosterd brood blijft knapperig. De klassieke kalfsragout in krokant pasteibakje heeft de smaak van vroeger. Zacht kalfsvlees. Niks op aan te merken. De heekfilet komt met een huisgemaakte remouladesaus. Verse vis, die even in de frituur geweest. Niet te lang en niet te kort.

De ribeye is op ons verzoek medium gebakken. Hier en daar wat vet en een zentje, zoals dat gaat bij een ribeye, en ja hoor: supermals. Schoonpa Teun heeft gelijk: de koks van 't Hemeltje weten dondersgoed hoe ze vlees moeten grillen. We krijgen er friet en ouderwets gebakken aardappeltjes bij met spekjes en ui. Op het bord: een flinke pluk verse, licht aangemaakte sla.

Bij het goedkope nostalgische menu zit ook nog een dessert. We verwachten een simpel bolletje ijs met ananas uit blik. We krijgen een megacoupe met heerlijk vanille-ijs en slagroom plus een fikse portie verse ananas.

Potverdorie, dit is een vrolijk makend avondje uit. Voor mond én portemonnee. Vijf tientjes betalen we voor twee personen en krijgen een eenvoudige doch uitstekende maaltijd waarbij de keuken ons ook nog eens weet te verrassen met verse ingrediënten. Geen sausjes uit een pakje, geen conserven. Werd er in alle eetcafés maar zo zorgvuldig en met liefde gekookt. En ging het er overall maar zo gemoedelijk aan toe. Wij vinden 't Hemeltje in Bloemendaal niet alleen de gezelligste huiskamer van Haarlem en omstreken, hier wordt ook nog eens uitstekend gekookt.

Tekst en foto: Bartlema & Co

Smaakvol

Vietnamese keuken

Paris * Hanoi is het restaurant van de broers Mido, Jean-Philippe en Hando Youssouf. Het restaurant in Parijs brengt gerechten uit de authentieke Vietnamese keuken. De culinaire familiegesciedenis van de broers is nu te boek gesteld. 'Hanoi - Saigon' bevat naast recepten ook een goede uitleg over de basisingrediënten en benodigdheden om op een simpele manier Vietnamese gerechten te maken. www.gottmer.nl



lens Dinerdagen

Nog tot en met 30 juni vinden de lens Dinerdagen plaats. Tijdens de Dinerdagen betalen restaurantbezoekers 20, 25,

of 30 euro voor een driegangslunch of -diner. Het bedrag dat een restaurant rekent, is afhankelijk van de

reguliere menuprijzen. Deelnemende restaurants zijn onder meer 't Stokpaardje in Alkmaar, Apicius in Castricum, Alpino in Hoorn, Vis & Ko in Haarlem, Arsenaal Paul Fagel in Naarden, De Bokkedoorns in Overveen, Merlet in Schoorl, De Nederlanden in Vreeland, Chapeau in Bloemendaal, Fiftien in Amsterdamsdam en In den Doofpot in Leiden. www.dinerdagen.nl

Kruidenhakker

De 'Mezzaluna' van Joseph Joseph is een traditionele kruidenhakker die het hakken van verse kruiden en knoflook vereenvoudigt. De kruidenhakker heeft een vrij breed rond mes en twee handvaten. Door beide handvaten één voor één naar beneden te duwen rolt het mes over de verse kruiden of knoflook heen. Het werkt niet alleen een stuk sneller dan het hakken met een mes, het kost ook minder moeite. De hakker dankt zijn naam aan de vorm, 'Mezzaluna' is Italiaans voor halve maan. De kruidenhakker is compact op te bergen. De handgrepen zijn naar binnen te vouwen en daardoor vallen zij over het blad heen. Dat zorgt ervoor dat de kruidenhakker compact eenvoudig wordt opgeborgen en het mes niet beschadigt in een lade. www.joseph-joseph.nl



't Hemeltje, Bloemendaalseweg 102, Bloemendaal, tel. 023-5255759. Dagelijks geopend vanaf 9 uur; www.hemeltje.nl

Ambiance: 8 Bediening: 8 Prijs/kwaliteit: 8,5

8+