



Hmmm met Hesse

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Restaurant 't Ryck (Buitenplaats Kameryck)

Een toplocatie midden in het Groene Hart

Wat ooit begon als een geweldig idee is in 13 jaar uitgegroeid tot waar begrip. Midden in het Groene Hart van Nederland, in de polder van Kamerik en in recreatiegebied het Oortjespad, ligt een geweldige buitenplaats met ontelbare mogelijkheden met als hart een prachtig restaurant. Ik ben er wel eens geweest als fotograaf voor een paar evenementen, maar had nog nooit het restaurant bezocht. Tot aan vanavond dan. En met zo'n prachtige ambiance neem ik graag mijn vrouw mee. We besluiten niet de tweede ingang te nemen, waar je de auto voorbij de hoofdingang van de locatie neer kan zetten, maar om bij de eerste en grote parkeerplaats de auto te parkeren om via een enorm lange steiger over het water richting het restaurant te lopen en van een afstand deze idyllische locatie langzaam op je in te laten werken. Na een paar weken van kwakkelend weer lijkt de zomer te zijn teruggekeerd. Ik wist dat het mooi was, maar met alles zo in bloei is het werkelijk wonderschoon. op een van de vele grasveldjes zie ik door de bomen een golfbaan waar een bedrijfsfeestje wordt ondersteund door een heuse golfclinic, dit tot ieders plezier. Wij besluiten toch maar eerst het terrein te gaan verkennen.

Dat er in 2018 een megaverbouwing is geweest er een gebouw aan het hoofdgebouw is geplaatst waardoor het twee keer zo groot is geworden (geopend in maart 2019) is zo mooi gedaan, dat je het idee hebt dat het nooit anders is geweest. Op het terrein kan ook overnacht worden. Op de website praat men over 'Veldhuysjes'. Op het terrein staan er een aantal. Na het diner kan het gezelschap richting dit minidorp waar al een vuurtje brandt en de kachel bij koud weer is opgestookt. Ideaal voor een bruiloftsviering. Daar is overigens de hele locatie uitermate geschikt voor. Perfect voor een

optimale romantische beleving. Het is de moeite meer dan waard de bijzonder sfeervolle website te bezoeken en de talrijke mogelijkheden te ontdekken van deze bijzondere locatie.

Op het ruim opgezette terras van het restaurant 't Ryck kan je een groot deel van het 'landgoed' mooi overzien en wordt mijn reukorgaan geprikkeld door heerlijke geuren: er staat buiten een enorme braai (een braai is een typisch Zuid-Afrikaanse sociale gelegenheid die zich afspeelt rond de gelijknamige barbecue en die van oorsprong uit de Afrikanercultuur komt, maar tegenwoordig buitengewoon populair in Nederland is) We worden hartelijk ontvangen door onze gastvrouw van vanavond, Selena, die met haar bruisende enthousiasme de ideale vertegenwoordiger is voor Kameryck.

Na een heerlijke amuse is daar het voorgerecht, ik werd getriggerd door de omschrijving in het menu, normaal zou ik dit niet in een restaurant bestellen: Nacho's, natuurlijk heerlijk op een terras of strandtent, maar nu met geplukte maiskip van de braai, boerensalade, kaas, Kameryckse guacamole van tuinerwten en groene paprika aioli. Zo had heb ik het nog nooit gegeten en niet alleen de smaak is voortreffelijk, het oog wil ook wat, meteen 1-0 voor Kameryck. Mijn vrouw koos voor de Uit het vuur gepofte gele biet, gevuld met Kamerikse blauwe kaas, gehakte dadels, walnoten en balsamicostroop. Ook dit gerecht is geweldig. Met zo'n mooie braai moet je bijna wel voor een hoofdgerecht met vlees gaan! Wanneer de Short Rib van 300 gram zich aan tafel aandient, worden alle zintuigen geprikkeld: een langzaam gegaarde runderrib met een saus van gepofte paprika, ingelegde mosterdzaad, roseval aardappels en seizoensgroentes uit het vuur doet mij



het water in de mond lopen. Ook het gerecht waar mijn vrouw haar oog heeft laten vallen is een feestje: de Kameryckse Burger. Een Peterseliebol met op de braai geroosterde runderbamburger, sla, gerookt spek, boerenkaas, gebakken ui, augurk en huisgemaakte BBQ-saus. Geserveerd met roseval aardappel en groene paprika-aioli.

Tijdens onze overweging of de golfsport wat voor ons zou zijn, is na het verrukkelijke hoofdgerecht ons dessert gearriveerd. Mijn vrouw is gek op witte chocolade dus haar keuze was niet moeilijk: Blondie, witte chocolademousse en yoghurt-bosvruchtenijs. Na veel wikken en wegen (alles zag er lekker uit op de kaart) ging ik voor Tarte tatin: gemaakt van Groenehartappels met karamels en slagroom. Ook deze frisse afsluiting smaakt uitstekend.

Na al dit lekkers lopen we nog even naar de

theetuin. Na een hartelijk afscheid van onze fantastische host Selena slenteren we rustig en volstaan naar onze auto ik kijk nog even achterom en zie tussen de bomen door het prachtige gebouw. Als bruidsfotograaf kan ik me geen idealere en fotogeniekere locatie voorstellen, een evenement of bedrijfsuitje? Helemaal top. En als Bourgondiër? Maak een keer een afspraak! Buitenplaats Kameryck zal u niet teleurstellen.

Restaurant 't Ryck (Buitenplaats Kameryck)
Oortjespad 3
3471 HD Kamerik
T. 0348 769 022
events@kameryck.nl
www.kameryck.nl/

