



## Hmmm met Hesse

TEKST EN FOTO'S PATRICK HESSE

Vandaag gaan we lunchen, en met 'we' bedoel ik mijn collega Peter Bakker en mijzelf. Helaas is het door onze drukke agenda's vaak lastig om even één-op-één te zitten met mijn warme collega en opdrachtgever. We lunchen bij hotel restaurant Abbey in het hartje van Abcoude. De ideale locatie als je even lekker wilt tafelen, bij voorbeeld voor een gaaf concert in de Ziggo-dome of AFAS Live. Ook zit je binnen een kwartier in de binnenstad van Amsterdam. Het NS-station ligt op steenworp afstand en je zit in mum van tijd op Amsterdam CS. Wij komen rechtstreeks van het hoofdkwartier van De Groene Venen dus ook maar 10 minuutjes rijden.

Voor mij is het een prettig weerzien, want twee jaar geleden schreef ik al eens over deze toen spiksplinternieuwe horecalocatie. Maar er kan veel veranderen in de tussentijd. Er zijn nieuwe eigenaren: Danique van Roey en Babiche Breaen. De namen klinken internationaal, maar deze neef en tante zijn geboren en getogen in Abcoude en komen uit langbekend horecanest. Horecamensen in hart en nieren dus. Qua uiterlijk en uitstraling is er aan de zaak niet veel veranderd, dat was al uitstekend, hier en daar zijn nu puntjes op de i gezet.

Wat eten en drinken betreft is het echter Abbey 2.0 geworden. Zo is bijvoorbeeld Abbey Abcoude ook voor de lunch open. Er is niet specifiek een lunchkaart want Abbey heeft een "all day" menu, waarbij de hele kaart vanaf 12 uur te bestellen is (belegde broodjes tot 16 uur). Dus ideaal voor Peter en mij om tussen de bedrijven door een vorkje te prikken. We maken kennis met de bevlogen neef en tante, hun geestdrift werkt aanstekelijk, geweldig!

Met veel passie verteld Danique over het afgelopen jaar en de veranderingen die zijn

doorgevoerd. Over het lokale inkoop van de ingrediënten, en de Abbey-bol, die bakkerij Both speciaal voor het restaurant/hotel ontwikkelde. Het eigen terras beschikt over maar liefst 3 ligplaatsen; uniek voor een hotel in deze omgeving. Geweldig om lekker te toeren met je sloepje, aan te leggen voor een heerlijk diner met aansluitend een overnachting en de volgende ochtend je reis hervatten. Het hotel heeft 5 kamers.

Na al dit enthousiasme beginnen Peter en ik hongerig te worden en een blik op de kaart (in de vorm van een placemat) doet me het water in de mond lopen. We krijgen maar liefst vier voorgerechten om te proeven: twee koude en twee warme: Steak Tartare op klassieke wijze, met Kwartel-ei en Paling op toast. De warme voorgerechten zijn verrassend: Sticky Chicken met Aziatische lak en Japanse mayonaise en de Kaasfondue.

Daar worden we beiden even stil van... Wát een prachtige gerechten! En de smaak is voortreffelijk. Ik had al een goede herinnering aan de gerechten van Abbey, maar dit slaat alles. Tussen de gerechten door app ik opgetogen mijn vrouw om deze ervaring te delen en ik moet haar beloven dit weerzien met Abbey op korte termijn te vervolgen, maar dan met haar!

Tussendoor vertelt Danique over zijn andere grote passie: wijn. Zijn uitdaging op dat gebied is vooral een goed glas wijn te kunnen aanbieden voor een zeer betaalbare prijs. Wanneer ik vraag naar ideale wijn voor bij onze gerechten, komt Danique onmiddellijk met de Montbiset Réserve Chardonnay Heritage, een wijn met een zalig karakter dat vooral romig en vol te noemen is uit het dorpje Saint Lucian, op een paar kilometer van de grote plaats Montpellier. Met de bezieling die Danique tentoon spreidt komt de wijnliefhebber bij Abbey zeker aan zijn trekken.

Abbey Abcoude

## Abbey 2.0 it's all-in the family...



Danique van Roey (links) en Babiche Breaen zijn de nieuwe eigenaren van hotel-restaurant Abbey in Abcoude

Inmiddels is Danique's goedlachse en charmant tante Babiche aan onze tafel verschenen met de voorgerechten die Peter en ik samen delen: De Oosterse Ossenhaaspuntjes met taugé, rode pepertjes en sesam en de Truffelrisotto met paddenstoelen, doperwt en rucola. Ook deze gerechten zijn magnifiek, wat een verwennerij! Babiche meldt dat de volgende dag de zaak is afgehuurd voor een grote partij en die afwisseling vindt ze fantastisch en geeft haar energie. Abbey is namelijk ook de perfecte locatie voor vergaderingen, feesten en partijen.

We zitten inmiddels al een paar uurtjes te tafelen en de tijd vliegt, maar we gaan niet de deur uit zonder een nagerecht met koffie. Peter begint breed te glimlachen want daar komt zijn favoriete dessert Crème Brûlée. Volgens Peter perfect uitgevoerd en hij is ervaringsdeskundi-

ge. Zelf heb ik nog een klassieker gekozen: de Tiramisu en ook deze is "spot on".

Na deze verwennerij gaan Peter en ik weer retour naar Mijdrecht. Op de terugweg steken we ons enthousiasme niet onder stoelen of banken en plannen onafhankelijk van elkaar een vervolgbezoek aan Abbey Abcoude.

Wat fijn dat deze twee lokale kanjers Abbey een nieuw elan geven. Het Restaurant/hotel had ik al hoog aangeschreven maar nu er een 2.0 versie is, is het helemaal een keiharde aanrader!

### Abbey

Amsterdamsestraatweg 1-3, Abcoude

tel. 0294 777 898

e-mail: [hello@abbeyabcoude.nl](mailto:hello@abbeyabcoude.nl)

[www.abbeyabcoude.nl](http://www.abbeyabcoude.nl)

Openingstijden: dinsdag t/m zondag vanaf 12 uur. maandag gesloten

