



## RESTAURANT 'T KLOOSTER

# PUUR GENIETEN

Verborgen in de pittoreske binnenstad van Wijk bij Duurstede ligt restaurant 't Klooster. Hier laten Jeroen en Natasja Hensbergen gasten kennis maken met hun passie voor creatieve gerechten waarbij beleving voorop staat. Rivierenland Business schoof aan.



Natasja Hensbergen

Gastvrouw Natasja Hensbergen staat ons al op te wachten wanneer we arriveren. Ze begeleidt ons naar een prachtig terras, dat grenst aan de historische Mazijktuin, dat het meest weg heeft van een stukje Frankrijk aan de rand van de Betuwe. Terwijl we op een van de laatste zomeravonden van het jaar genieten van champagne, bekijken we aandachtig de menukaart. Hier vinden we allerlei internationale, maar ook lokale invloeden. Wij krijgen deze avond een 6-gangen menu voorgeschoteld dat begint met een voorgerecht van tartaar met krokantjes van aardappel, crème van avocado, gedroogde tomaat, radijs, ponzu, basilicum en kruiden uit eigen tuin. Een veelbelovend begin. Wanneer we het volgende gerecht opgediend krijgen, namelijk makreel, zacht gegaard met kruidige quinoa met gember en koriander, zoetzure prei, enoki paddenstoelen, wortel en saus van wortel, wordt meteen duidelijk dat gasten hier verrast worden met oogstrelende en tongstrelende creaties. En niet te vergeten verrassende texturen. Niet zo gek, wanneer je bedenkt dat Jeroen

Hensbergen bij sterrenrestaurants kookte als De Librije in Zwolle, waar hij onder meer chef van de voorbereidingskeuken was en als sous-chef werkte bij De Saffraan in Amersfoort. Ook kookte hij als chef bij restaurant Brazz in Vianen.

### WARME UITSTRALING

Wanneer het buiten wat frisser wordt besluiten we naar binnen te gaan. Wat opvalt is dat de tafels royaal staan opgesteld. Dit maakt de locatie geschikt voor romantische diners, maar ook voor het beklinken van zakelijke transacties. De ruimte heeft een chique, maar tevens warme uitstraling, waardoor je je hier direct thuisvoelt. De attente service en oplettendheid van de zwarte brigade draagt er tevens aan bij dat wij ons hier op ons gemak voelen. We vervolgen ons diner met gebakken scholfilet met couscous van Vadouvan gebakken cantharellen en saus van vadouvan. Heerlijk zacht van smaak. De schelvis gegaard in olijfolie met zalf van aardappel, gestoofde aardappel, venkel, oesterblad en een saus van limoenblaadjes en kokosnoten is

Jeroen Hensbergen



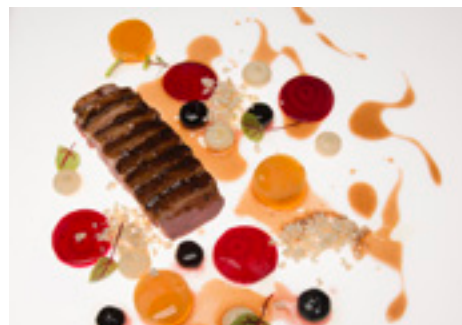
### HEMELSE ACTIE

Wegens het grote succes van de Hemelse aanbieding heeft 't Klooster besloten deze actie nog een keer aan te bieden! Tot en met 2 december 2017 gaat het team van 't Klooster weer iets moois van maken voor u. De regels zijn als volgt: De aanbieding geldt op doordeweekse dagen van dinsdag tot en met vrijdag, vermeld bij uw reservering dat u graag gebruik wilt maken van de Hemelse aanbieding. 't Klooster serveert dan een mooi 5 gangen verrassingsmenu inclusief de amuses en koffie voor maar €40,- p.p.

zo ongelooflijk lekker dat je er bijna je vingers bij af zou willen likken. Maar het kan nog verrukkelijker, zo blijkt bij onze volgende twee gangen. Parelhoen van zacht gegaarde rouleau met zoete aardappel, courgette, kruidenzwammen en jus van lavas, maar ook de sukade gebakken met rode bietjes, marloeskes, zalf van pastinaak en jus van rode wijn, zijn beiden gerechten die je smaakpapillen prikkelen. Een avondje dineren is hier echt een beleving, niet alleen vanwege de verfijnde gerechten, maar mede door de gedeeltelijke open keuken waar we goed kunnen zien hoe alles bereid wordt. Tussendoor worden we meegenomen naar de inpandige wijnwinkel waar alle wijnen verkocht worden die op de menukaart staan. Dat veel gasten aan het eind van de avond een fles wijn mee naar huis nemen, verbaast ons niets, aangezien hier verrassende wijnen op de kaart staan die ook nog betaalbaar blijken te zijn wanneer je een fles mee naar huis wilt nemen. Zo is de XIC wijn, gemaakt van de Xic Xarelo druif met de smaak van citrusfruit en perzik en een licht zoetje van banaan een van onze nieuwe favorieten.

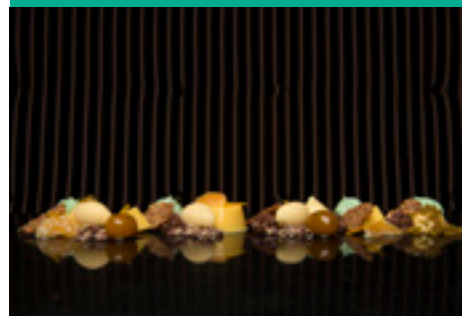
### TOEWIJDING

Wanneer we weer plaatsnemen aan tafel wordt het dessert geserveerd. De cremeux van framboos met bramen, hangop van yoghurt, creme van vanille, sorbet en schotsen van framboos is een waardige afsluiter. Onder het genot van een capuccino en huisgemaakt friandises evalueren mijn tafelgenoot en ik onze ervaringen bij 't Klooster. Niet alleen vanwege de sublieme gastronomie en de uitgelezen wijnen, maar mede ook door de toewijding en het enthousiasme van Jeroen, Natasja en hun team, besluiten we unaniem snel terug te keren naar dit bijzondere restaurant!



### GASTRIC BYPASS-MENU

Een specialiteit van Jeroen Hensbergen is het koken van kleine gerechtjes voor gasten die een maagverkleining hebben ondergaan middels een gastric bypass of gastric sleeve. Natasja Hensbergen: "Na mijn gastric bypass-operatie merkte ik hoe lastig het is om lekker te dineren in een restaurant. Voor mensen die een soortgelijke operatie achter de rug hebben is de portionering vaak veel te groot. In 't Klooster kookt Jeroen een speciaal menu waarvan de portionering is aangepast aan de wens van de gast en waarbij rekening wordt gehouden met intoleranties. Hierin is ons restaurant echt uniek."



### OOK VOOR ANDERE MOMENTEN

Heeft u iets te vieren of wilt u in alle rust en beslotenheid dineren of vergaderen? Op de eerste etage van restaurant 't Klooster zijn in de bovenruimte alle faciliteiten aanwezig voor uw feestelijke momenten, private dining en vergaderingen. De bovenruimte heeft een informele, losse sfeer en biedt veel mogelijkheden voor bijvoorbeeld een bruiloft, jubileum, bedrijfsborrel of private dining. Ook voor zakelijke activiteiten als vergaderingen en presentaties is de bovenruimte heel geschikt, eventueel in combinatie met een lunch of diner. Ook het restaurant op de begane grond kan exclusief gereserveerd worden voor uw feestelijke momenten.

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

