



## Mmmm.... met Hesse

Patrick Hesse is geen chef-kok of gediplomeerd keurmeester, maar weet wél precies wat hij lekker vindt. Daarom is hij regelmatig te gast bij diverse restaurants in de (wijde) regio en maakt hij ons deelgenoot van zijn culinaire ervaringen.

## Tante Roosje

Door de weeks geopend van 10.00 - 01.00 uur  
In het weekend van 10.00 - 03.00 uur

Rembrandtplein 5  
1017 CT Amsterdam  
Tel. 020-8208257

[www.tanteroosje.nl](http://www.tanteroosje.nl)  
[www.jeeigencafe.nl](http://www.jeeigencafe.nl)

# Thuiskomen bij Tante Roosje

TEKST + FOTO'S: PATRICK HESSE

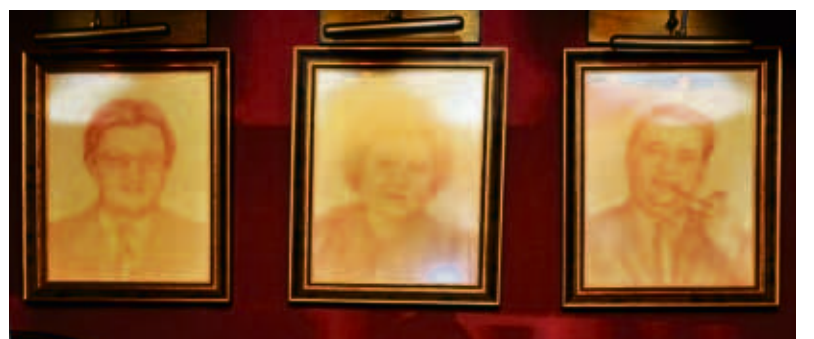
Ik ben uitgenodigd om op het Rembrandtplein in mijn eigen Mokum een vorkje te gaan prikken bij Café Tante Roosje. Als je het over een Amsterdamse kroeg hebt, dan is het wel Tante Roosje. Het Café is sinds maart dit jaar geopend en is gevestigd op nr. 5 (waar vroeger het Hof van Holland zat). Bij binnenkomst sta ik meteen oog in oog met getekende portretten van de Grote Drie: Johnny Jordaan, Tante Leen en Willy Alberti en kan ik in een glimlach niet onderdrukken. De naam en de locatie van dit Café dekken de lading volledig.

Ook al ben ik inwoner van het prachtige Vinkeveen, ik zal mijn afkomst nimmer verloochenen. En al zou ik het willen, mijn tongval verradt meteen dat ik geen Rotterdammer ben. Je kunt de man wel uit Amsterdam halen, maar Amsterdam nooit uit de man. Wat ik meedraag met mijn Amsterdam-zijn, is in de eerste plaats de muziek. Dan bedoel ik échte Amsterdamse muziek: Johnny Jordaan, Tante Leen en natuurlijk de held van mijn vader: Willy Alberti. Met de liefde van mijn ouders voor deze muziek, werd ik in mijn prille jeugd op dagelijkse basis geconfronteerd. Dit heeft bij mij de fundering gelegd voor de -in mijn ogen- goede smaak van muziek. In mijn pubertijd vertroebelde ik wat door Hard Rock, Punk & Disco (in willekeurige volgorde), maar toen begin jaren 80 André Hazes zijn opwachting maakte, was ik fan van het eerste uur en ben zelfs tijdelijk lid geweest van de

fanclub. De laatste jaren draai ik regelmatig Willy Alberti; heb hiervoor de aanzienlijke collectie van mijn vader aangeboord en die in een eigen map op mijn iPod gezet.

Dit 'speelt' allemaal door mijn hoofd als ik hartelijk welkom word geheten door Floor. Deze gezellige Amsterdammer kent het klappen van de zweep en heeft al heel wat horeca ervaring. Het mag gezegd: de juiste man op de juiste plaats. Ik vlei me neer in de serre en bewonder alle oude foto's van Amsterdam, waar het hier, zoals een echt café betaamt, mee vol hangt. Ook hangt er een groot LCD-scherm dat afwisselend foto's met sfeerimpressies van het café en oude televisieoptredens van muzieksterren van weleer vertoont.

Na een gezellig onderonsje met Floor komt het voorgerecht: Salade Volendam, een frisse salade met gerookte paling, zalm, makreel en Hollandse garnaltjes. Een heerlijk voorgerecht en ik zie op de kaart de mogelijk om een grotere versie als hoofdgerecht te bestellen. De kaart ziet er overigens goed uit met op elke dag van de week een apart thema buiten de kaart om. Zo is daar bijvoorbeeld op dinsdag de Hollandse pot: diverse soorten stampot, draadjesvlees, hete bliksem & wentelteefjes en deze Hollandse pot menu's kosten slechts € 10. De kaart bestuderend, kom ik tot de conclusie dat het duurste gerecht slechts



€ 15,50 kost. Tante Roosje is dus niet alleen ouderwets gezellig, maar ook ouderwets geprijsd. Inmiddels komt Floor's collega met het voorgerecht: Amerikaanse, zeer malse Black Angus kogelbiefstuk (200 gram) op zijn Hollands in de boter gebakken. Misschien niet klaargemaakt met de minste calorieën, maar eerlijk gezegd wel de lekkerste! Dit verrukkelijke stuk vlees gaat vergezeld met lekkere dikke frieten en smaakvolle salade. Nog nagenietend van al dit lekkers zie ik het café-gedeelte langzaam vol druppelen met stamgasten die na hun werk de thuisreis niet aanvangen zonder een lekker biertje bij Tante Roosje. Ze hebben gelijk. Tot besluit neem ik nog een lekkere Cappuccino en laat Floor mij de bovenverdieping zien. Op de eerste verdieping is een aparte kroeg gebouwd die men kan afhuren voor besloten partijen of recepties. Dus gewoon je eigen café. Lekker in je eigen kroeg, met maximaal 55 van je beste vrienden en zonder andere gasten. Een gaaf idee, meer informatie hierover vindt u op [www.jeeigencafe.nl](http://www.jeeigencafe.nl). Langzaam valt de avond en is het tijd voor mij op huis aan te gaan. Ik dank Floor en zijn collega hartelijk voor de gastvrijheid. Ik loop het plein op, waar op dit moment flink verbouwd wordt, maar ondanks deze bouw straalt het plein nog steeds die warme gezelligheid uit. Eenmaal in de auto zoek ik op mijn iPod de map van Willy Alberti op. Tevreden rijd ik huiswaarts onder de tonen van deze Kleine Gigant:

Onder de bomen van het plein  
Daar ligt een paradijsje klein  
En uit het diepst van mijn gemoed  
Zend ik een groet  
Aan jou, mijn Rembrandtplein

-Willy Alberti



**ROEKZ**  
PARTYCENTRUM

"zo, nu eerst een feestje"

Herenweg 53/55 | 3645 DG | Vinkeveen  
Tel. 0294-234070 - 06-50544674

**ROEKZ.NL**

Grieks Specialiteiten Restaurant  
"CORFU"  
0297-288440 [www.restaurantcorfu.nl](http://www.restaurantcorfu.nl)

"Live muziek"

Zaterdag 31 oktober  
0297 28 84 40 [www.restaurantcorfu.nl](http://www.restaurantcorfu.nl)

PRWORKS  
ADVISEBUREAU VOOR COMMUNICATIE

**Onze menukaart...**

Nieuwsbrieven, personeelsbladen, brochures, presentaties, persberichten, tekstproducties, webcontent, DTP en pre-press.

Voorproefje? Bel ons en we zitten snel bij u aan tafel...

PRWORKS bv • Rendementsweg 24 • 3641 SL Mijdrecht • T 0297 250530 • E [info@prworks.nl](mailto:info@prworks.nl)

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

Brasserie  
de Waard

Onbeperkt mosselen  
of spareribs  
voor maar €15,-

Bel om te reserveren:  
**0297-288508**

Dorpsstraat 72 3648 AJ Wilnis  
[www.brasserieewaard.nl](http://www.brasserieewaard.nl)