



1. Het toegewijde team van Restaurant De Vendel.



DE HOF RENSWOUE
Restaurant De Vendel is in handen van Jan Egbert Bos. Hij is tevens eigenaar van restaurant De Hof in Renswoude. Restaurant De Hof bestaat meer dan tachtig jaar. Vandaag de dag staat de derde generatie van de familie Bos aan het roer. Inmiddels is het restaurant uitgegroeid tot een modern familiebedrijf dat mee veranderd is met de tijd. Gastvrijheid, smaakvolle gerechten en sfeer staan centraal.
www.dehof.nl

Restaurant Vendel is gevestigd in een oude hoeve, compleet met balken en ruim eetgedeelte. Toch voel je je hier nergens verloren, aangezien overal knusse hoekjes gecreëerd zijn. Een paar jaar geleden werd het restaurant overgenomen door Jan-Egbert Bos die het toen klassieke restaurant omtoverde tot een meer toegankelijke en eigentijdse locatie. Zelf gebruikt hij het liefst het thema ‘sneakers en naaldhakken’ om de doelgroep te duiden. Het is druk wanneer we arriveren, zo vlak voor de kerst. Vol bewondering kijken we hoe de de maitre en zijn brigade alles onder controle hebben, ondanks de grote drukte voor de feestdagen. Families, maar ook zakenrelaties en stelletjes zijn vanavond aangeschoven. Dat iedereen zich hier welkom voelt is voelbaar.

DAT IEDEREEN ZICH HIER
WELKOM VOELT IS VOELBAAR

UITSTAPJE
Wanneer de kaart arriveert wordt meteen duidelijk waarom de gasten zo gemêleerd zijn. In dit restaurant is er voor iedereen wel wat op de kaart te vinden. Je vindt er bijvoorbeeld toegankelijke gerechten als carpaccio en kalbsschnitzel, maar voor mensen die een spannender uitstapje willen maken pronken gerechten als marbre van eend en geglaceerde kalfswang met zwezerik op de kaart. De keuze is enorm, zo kunnen we kiezen van de reguliere kaart, maar is er ook nog een aparte wildkaart. Bovendien zien we ook het chef’s favorites menu staan, waarop de signatuurgerechten van de chef prijken. Wij besluiten een keuze uit de diverse kaarten te maken. De marbre van eend met brioche, meloeskes en PX Sherry, is een uitstekende aftrap. Dat een vegetarisch gerecht niet onder doet voor een vis-of vleesgerecht blijkt uit de winterse salade met biet, peer, roquefort en walnoot. De zwarte brigade straalt ondertussen een ongekend enthousiasme uit. Met veel passie, maar zonder

al te veel poespas wordt op een aanstekelijke manier verteld over de gerechten en de wijnen, die zowel van bekende huizen als kleinere wijnboeren afkomstig blijken te zijn. Vervolgens wordt er een wildbouillon geserveerd. Krachtig en smaakvol. Het hoofdgerecht bestaat uit geglaceerde kalfswang met zwezerik, aardappel en seizoensgroenten. De kalfswang is perfect gegaard, waardoor deze vol van smaak en boterals is. De zwezerik is krokant gegaard, maar smelt tegelijkertijd op de tong, een echte delicatessen. De mandarijn cremeux, laurier met krokante trekdrops en mandarijnijs is de perfecte afsluiter.

TERRAS
Wanneer we richting onze auto lopen, passeren we het prachtige terras, waarmee Restaurant De Vendel een tijdje terug de elfde plek behaalde in de Terras Top 100 van Misset Horeca. Een goede reden voor ons om in het voorjaar nog een keer af te reizen naar deze fijne plek.

www.restaurantvendel.nl



RESTAURANT DE VENDEL

TOEGANKELIJK MET
EEN EIGENTIJDSE TWIST

Het is niet een plek die je zou verwachten voor een restaurant: midden in een woonwijk in Veenendaal bevindt zich Restaurant Vendel, dat gevestigd is in een voormalige boerderij uit 1885. Hoewel het pand een chique uitstraling heeft en er op hoog niveau gekookt wordt, voel je je er al snel thuis, zo ontdekte Vallei Business.