

# Goed toeven in Vesting

Ruim zes jaar geleden brachten wij al eens een bezoek, met een 7- als eindconclusie. Benieuwd hoe eetcafé Het Hert anno 2018 scoort.

Tekst: **Eddie de Paepe** Foto: **Studio Kastermans/Leon Dakus**

**H**et Hert is gevestigd in een monumentaal, zeventiende-eeuws pand in de Cattenhagestraat, hartje Naarden-Vesting. De straat zelf staat deze zondagavond al vol blik, dus stallen wij de auto op het grote parkeerterrein op de vestingwal, op slechts een paar minuten lopen van het eetcafé. In 2012 kregen we het tafeltje naast de toiletten; dat 'genoegen' smaken we opnieuw. Hoewel het volle bak is, kunnen we toch een beter gesitueerd tafeltje krijgen, bij de entree en het raam. Klantvriendelijk opgelost. Het eerste pluspunt.

## Oude planken

Aan het interieur is zo te zien niet zo heel veel veranderd. Oude planken op de vloer, donkere lambriseringen, historische foto's en werktuigen aan de wanden, donker meubilair, veel bruin en zwart. Oubollig, zou de een zeggen. Gezellig en warm, is een andere mening. Bij dat laatste sluiten wij ons liever aan.

Naast deze eetzaal in 'bruin café-stijl' heeft Het Hert nog een grote lichte serre en een groot buitenteras met tachtig plekken ('het enige terras in de vesting dat op een binnenplaats gelegen is'). In de lente en zomer kan je dus ook lekker buiten zitten.

## Affligem dubbel

We krijgen een (gratis) fles water en brood met smeersels op tafel, en bestellen daar een verse muntthee (3,50 euro) en een speciaal biertje, een Affligem dubbel (4,50 euro), bij. Daarna bekijken we de kaart. Die is overzichtelijk, zoals een eetcafé betaamt. De prijzen sluiten zich daarbij aan. Zo komt bij de hoofdgerechten alleen de tournedos (180 gram) boven de twintig euro-grens uit.

Als voorgerecht bestel ik de met geitenkaas en artisjok gevulde



## Over de Tong

Eetcafé Het Hert,  
Cattenhagestraat 12, Naarden,  
tel. 035-6948055.  
[www.hethert.com](http://www.hethert.com)

loempia (9,50 euro). Aan het bord is in de keuken aandacht besteed. De twee knapperige loempiaatjes worden opgediend met wat rucola en trostomaatjes, die eventjes in de oven hebben vertoefd. Qua vulling wint de geitenkaas de smaakstrijd met de artisjok, dat is geen verrassing. Desalniettemin een smakelijk voorafje. Mijn tafelenoten kiezen voor de garnalencocktail (11,50 euro) en de uiensoep (5,75 euro). De bevredigende hoeveelheid Hollandse garnalen komt met wat sla, cocktailsaus en toast. En is een keertje niet in een glas geserveerd, maar op een bord. De uiensoep komt 'uit eigen keu-

ken' - daar gingen we wel van uit - in gegratineerd gezelschap van brood en kaas. Deze beide voorgerechten smaken goed. Dan de hoofdgerechten. Voor mij de bavette (19,50 euro). 'Biefstukvlees uit de flank van het rund', staat behulpzaam op de kaart. Mager en grof 'werkvlees' dus. De bediening, die de hele avond vlot en vriendelijk optreedt, heeft niet gevraagd hoe ik de bavette wil hebben. Dat wordt dus medium, constateer ik. Het vlees heeft een goede 'bite'. De bijvangst valt wat tegen. Wat gekookte groenten en een rode wijnsaus, beide zonder al te veel smaak.

## Kalfslever

Mijn ene tafelenote is fan van lever. Zij kiest dan ook 'blindelings' voor de gebakken kalfslever 200 gram; 16,50 euro) met uienringen, spek en kaneel. Een mooi herfstig gerecht. De derde eter gaat voor de saté Het Hert (15,75 euro). Zeer malse, gemarineerde varkenshaas met een goede satésaus, ananas, gebakken uitjes en atjar. Bij dit alles een flinke kom knapperige patatten, vers uit de frituur, met mayonaise.

Wij drinken er een goed glas Merlot (4 euro) en een Affligem blond (4,50 euro) bij. De nagerechten bevestigen het beeld, dat ons ervaren testpanel zich inmiddels heeft gevormd. Het Hert is een goed eetcafé met smakelijke, betaalbare en goed bemeenten gerechten en zonder malle fratsen en pretenties.

## Warme kersen

Ik smul dan ook van de coupe Het Hert (5,75 euro): bollen vanille-ijs met warme kersen (in een apart bakje) en slagroom (helaas uit een spuitbus). Mijn tafelenote is zeer te spreken over de tiramisu (6,25) met Amaretto, 'dus niet voor de kleine gasten'. Ik mag ook en hapje van het bekendste Italiaanse nagerecht proeven en knik goedkeurend. Aan deze tiramisu kan menig 'echt' restaurant een puntje zuigen.

## Ruime voldoende

We rekenen (exclusief fooi) slechts 111 euro af. De minpuntjes bij ons vorige bezoek - met name de rumoerige atmosfeer en wat mankementen aan het eten - zijn dit keer niet te noteren. Vandaar een ruime voldoende voor Het Hert.

Eetcafé  
Het Hert in  
Naarden



Met geitenkaas en artisjok gevulde loempiaatjes.

FOTO EDDIE DE PAEPE

## Menu

### Voorgerecht

Loempia gevuld met geitenkaas en artisjok, trostomaatje en rucola

### Hoofdgerecht

Bavette met een rode wijnsaus

### Dessert

Coupe Het Hert: vanille-ijs met warme kersen en slagroom

8+