



“Pas als de gast tevreden huiswaarts keert, zijn wij tevreden”

de wereldkeuken.” Hoe graag Het Gerecht zich ook laat beïnvloeden door buitenlandse keukens, het restaurant zal de eigen streek nooit verloochenen. “Natuurlijk vergeten we onze geliefde streekproducten niet en werken we bijvoorbeeld nu volop met de asperge”, zegt Ellis, die de gerechten van haar wederhelft complementeert met bijpassend gegist druivensap. “En in de toekomst willen we Limburgse wijnen op de kaart zetten. Want hoe mooi is het als je een wijn uit je eigen streek kunt serveren?” Wie een blik werpt op de kaart zal niet alleen verrast worden door het samenspel van smaken uit binnen- en buitenland. “Een goede prijs-kwaliteitverhouding vinden we belangrijk, dat waarborgen wij.” Ook verfrissend is dat de kaart om de vijf à zes weken wordt hernieuwd, van amuse tot friandise. Cederik: “Je moet jezelf blijven uitdagen en blijven ontwikkelen. Maar de belangrijkste reden voor het regelmatig vernieuwen van de kaart is om variatie te kunnen bieden.” Ellis vult aan: “We hopen natuurlijk dat de gasten na hun bezoek tevreden zijn en besluiten om vaker te komen. Met een steeds

wisselende kaart kunnen we de terugkerende gast altijd iets nieuws bieden.”

OPEN KEUKEN

Warmte, intimiteit en persoonlijke aandacht. Dat zijn de ingrediënten die Ellis en Cederik van donderdag tot en met maandag met veel liefde in zowel de lunch als het diner stoppen. Omdat ze Het Gerecht voornamelijk – zonder de weekendhulp tekort te doen – met hun tweeën runnen, zullen gasten die de gelegenheid vaker bezoeken telkens hartelijk verwelkomd en verzorgd worden door vertrouwde gezichten. En dat sluit perfect aan bij de persoonlijke benadering van het koppel. “Daarom ben ik blij met onze open keuken”, vertelt Cederik. “Dat maakt het niet alleen makkelijker om contact te leggen, ook kan ik zien hoe de gasten reageren op onze gerechten. Die ‘WOW’-reactie op het gezicht, daar doe je het allemaal voor.” Ellis: “Pas als de gast tevreden huiswaarts keert, zijn wij tevreden.” Restaurant Het Gerecht in Roermond heet u graag welkom. Wilt u zeker zijn van een tafel? Dan wordt geadviseerd te reserveren. ■

BIJ INLEVERING VAN DEZE ADVERTENTIE MET
NAAM EN E-MAIL ADRES MAAKT U KANS OP
EEN LUNCH VOOR 2 PERSONEN!



restaurant
Het Gerecht

**RESTAURANT HET GERECHT
HEILIGE GEESTSTRAAT 27
6041 GB ROERMOND
INFO@BIJHETGERECHT.NL**

Reserveren kan via de website www.bijhetgerecht.nl of +31 (0)475 315 389.

Wij zijn van donderdag t/m maandag geopend, binnenkomst is vanaf 12.00 tot 14.00 uur. Diner tussen 17.30 en 21.00 uur. Op dinsdag en woensdag gaan we graag open voor groepen vanaf 10 personen.

Ik maak graag kans op een lunch voor 2 personen bij restaurant Het Gerecht!

Naam: _____

E-mail: _____

Wij gaan zorgvuldig om met uw persoonsgegevens. U heeft altijd het recht om u uit te schrijven voor de nieuwsbrief.

Warmte, intimiteit en persoonlijke aandacht bij **Het Gerecht**



De meeste zijn bedrog, maar de droom van Ellis Huijnen en Cederik Pieters zeker niet. Die werd werkelijkheid met de overname van restaurant Het Gerecht. En net zoals de liefde voor elkaar – niet geheel toevallig ontstaan in de horeca – wordt hun culinaire stek in het oude centrum van Roermond gekenmerkt door warmte en romantiek. Vanaf het passeren van de drempel tot aan het hartelijke afscheid.

TEKST: PATRICK KANNBERG | FOTO'S: JEAN-PIERRE GEUSENS

HUISELIJKHEID

Het is alweer zes jaar geleden dat ze elkaar leerden kennen bij Toine Hermsen in Maastricht. Na een avondje stappen met de collega's tijdens de TEFAF sloeg de vonk over tussen de toenmalige stagiaire in de bediening en de aan de Cas Spijkers Academie afgestudeerde kok. Anno 2019 zijn Ellis (25) en Cederik (29) de trotse nieuwe eigenaren van restaurant Het Gerecht, gevestigd in een prachtig monumentaal pand aan de Heilige Geeststraat in Roermond. "We delen dezelfde passie voor de horeca", begint gastvrouw Ellis enthousiast. "Anders hadden we dit nooit kunnen bewerkstelligen. Het is altijd onze droom geweest een eigen restaurant te beginnen, ook apart van elkaar. Na samen gewerkt te hebben bij gerenommeerde zaken als Restaurant Rantrée en Hof de Draeck voegen we nu met Het Gerecht de daad bij onze droom." Ellis en Cederik hebben de naam en het logo van het restaurant na de overname ongewijzigd gelaten. Binnen de muren van het geschiedrijke gebouw is echter een hoop veranderd. Zo hebben ze onder andere het interieur naar eigen visie aangepast. "We hebben het iets gemoderniseerd en laten oplichten, met andere kleuren en verlichting", licht partner annex chef-kok Cederik toe. "Ook hebben we een nieuwe vloer laten leggen. Er is flink wat werk in gestoken. Maar alles met het oog op het behouden van warmte en huiselijkheid." Ellis knikt. "We combineren een knusse huiskamersfeer met persoonlijke aandacht voor de gast, die altijd bij ons centraal staat. We willen dat deze zich thuis voelt bij ons."

MODERNE TWIST

De menukaart is gebaseerd op de culinaire kunsten van de nieuwsgierige Cederik, die onder meer ervaring op heeft gedaan buiten de landsgrenzen in plaatsen als Bangkok en Oxford. "Onze basiskeuken is Frans, maar we geven er een moderne twist aan door ingrediënten van over de hele wereld te gebruiken. Daar experimenteer ik graag mee. Het kan bijvoorbeeld voorkomen dat we een gerecht bereiden met kruiden uit Marokko of India. We houden allebei van



"Het is altijd onze droom
geweest een eigen
restaurant te beginnen"