

van wachthuis tot sfeervol restaurant...

# De Zeelandbrug



Anja Scheermeijer geflankeerd door echtgenoot Piet en de souschef. Op de achtergrond de imposante Zeelandbrug. (FOTOGRAFIE: BURO70)

CAROLINE HOUMES

Aan de voet van de Zeelandbrug, vlakbij het monumentale havenstadje Zierikzee ligt restaurant De Zeelandbrug. Ooit gestart als wachthuis voor het veer tussen Schouwen-Duiveland en de Bevelanden, is het inmiddels uitgegroeid tot een restaurant met naam en faam ver over de provinciegrenzen heen. En hoewel eigenaar/chefkok Piet Scheermeijer even goed met vlees uit de voeten kan, is het toch met name vis dat we bij de gasten op de borden aantreffen.

Sfeervol; dat is het meest kenmerkende gevoel dat het interieur van De Zeelandbrug oproept. De ruim opgestelde tafels, het fraaie tafellinnen, de gedempte gesprekken en de ontspannen ambiance verraden dat gasten hier nog onvervalst kunnen genieten. Geen haast, zo lijkt de klok hier te willen zeggen. Gastvrouw Anja Scheermeijer beaamt dit volmondig. "Wij nemen de tijd voor onze gasten en bieden een goed verzorgd en betaalbaar avondje uit."

## SPECIALE MENU'S

Dit jaar is het vijftien jaar geleden dat Anja en Piet van start gingen in restaurant De Zeelandbrug. Dat jubileum vieren zij graag met hun gasten. Daarom bieden zij tot en met februari 2010 een driegangen menu voor 25 euro. Bovendien krijgt iedereen die op een of andere manier iets met het getal vijftien heeft een dinerbon ter waarde van 15 euro. "Het jubileummenu wisselt maandelijks", legt Piet uit. Dit toont eens te meer dat deze

chef-kok en zijn echtgenote niet graag op hun lauweren rusten. De menukaart verandert met de seizoenen. Opvallend is daarbij het gebruik van veel streekelijke producten zoals lokale kaasjes, wild en asperges.

En natuurlijk de vis. Scheermeijer zelf schat dat ruim driekwart van zijn gasten kiest voor vis. "De gevulde en gegratineerde koningskrab is een echte

favoriet evenals de verwenschotel met maar liefst acht soorten vis." Kenmerkend voor de kookstijl van Piet is zijn hang naar vers en eerlijkheid.

"Je kunt onze gerechten altijd nog op het bord herkennen. De vis bijvoorbeeld zit dus niet verborgen onder allerlei gekunstelde ingrediënten en toevoegingen."

## LUNCH EN DINER

Waar Piet met name in de keuken de scepter zwaait, doet Anja dat in het restaurant zelf. Klantvriendelijkheid staat bij haar en haar team hoog in het vaandel. Als gasten speciale wensen hebben, wordt daar zoveel mogelijk rekening mee gehouden. Er zijn kleinere porties mogelijk voor senio-

ren en mensen die in plaats van een à twee gerechten liever wat meer gerechten proeven. Anja wijst erop dat de locatie van het restaurant een ideale pleisterplaats is voor mensen die van de prachtige Oosterschelde willen genieten. "Daarnaast spreken ook zakenmensen hier regelmatig af. Wij hebben daarvoor een aparte lunchkaart en natuurlijk is het ook mogelijk om voor een kopje koffie binnen te stappen. Zelfs vergaderingen kunnen we hier verzorgen."

## BEZOEK MEER DAN WAARD

Met de ruime parkeergelegenheid voor de deur, de unieke vergezichten over het water en de prettige menukaart en bediening, is restaurant De Zeelandbrug een bezoek meer dan waard. "We zitten weliswaar niet in een stadscentrum maar hebben al met al een uniek aanbod. Steeds meer mensen weten dit te waarderen en nemen de moeite om vanuit Vlaanderen en Rotterdam naar hier te komen. Een groter compliment kun je als horecaondernemer niet krijgen."



Restaurant De Zeelandbrug  
Weg naar de Val 10  
4301 RM Zierikzee  
Tel. 0111-413208  
info@dezeelandbrug.nl  
www.dezeelandbrug.nl  
Maandag gesloten.