

Maas en Regio

Van koffie tot cocktail (inclusief eetkaart)
Barsserie Appart: lunch, diner en avondje uit

Horeca in het hart van Maastricht. Iets afgelegen en toch binnen een paar minuten bereikbaar vanaf de populaire parkeergarages in Maastricht. Barsserie Appart in het straatje "Achter de Molens", in het Looierstraatkwartier, combineert lunchen en dineren met uitgaan.

Sibbe van der Meijden en Rob Dresen hadden al een veelzijdige horeca-ervaring toen zij ruim anderhalf jaar geleden besloten op eigen benen in een eigen uitspanning in Maastricht te gaan staan. Het mocht niet méér van hetzelfde worden en dat is goed gelukt. Want niet alleen de naam is "Appart".

Neem de designmeubels, de aanschuiftafels, de groter-dan-gebruikelijke bierglazen (gevuld met Brand), de extra hoge tafels... Maastricht heeft er iets aparts bij en dat wordt gewaardeerd door gasten van alle leeftijden. De moderne uitstraling achter een klassieke gevel heeft iets extra uitdagends.

Als de deuren om 11.00 uur opengaan treden de koffie- en theedrinkers binnen. Ze worden gevolgd door mensen die privé of zakelijk in de binnenstad zijn en willen lunchen. Maar voor niet weinigen is de lunch in Barsserie Appart ook een aanleiding om de binnenstad te bezoeken.

Wandelaars waarderen het feit dat de barsserie (inclusief de keuken) de hele middag geopend blijft en dat geldt ook voor de borrelaars. Het diner is het hoogtepunt van de dag en wie zeker wil zijn van één van de 55 plaatsen doet er goed aan te reserveren. Na het diner blijven veel gasten nog even en krijgen dan nieuw gezelschap. De muziek gaat wat harder, de verlichting gaat op lager niveau en het avondje uit gaat van start.

De keuken

Chef-kok is Tim Limburg, die eerder onder andere werkte op Chateau St. Gerlach. Zijn opa was kok, zijn moeder ook. Hij kreeg van de eigenaren carte blanche en dat resulteert in heerlijke, eerlijke gerechten die op een originele wijze worden gepresenteerd. "Dak er af!" is bijvoorbeeld een mooie saté (met gekrulde Belgische frieten) uitgeserveerd op een dakpan. Gamba's verschijnen in een paellapan op tafel, het nagerecht wordt uitgeserveerd in een weckpot.

Lunchers kunnen bruin brood van vroeger bestellen met eigentijds beleg. Wie maar een half uur lunchtijd heeft, bestelt een quick business lunch: een salade en een vers fruit smoothie, samen voor E. 9,50. Wie iets meer tijd heeft bestelt een kokos koriandersoep. vooraf. Er zijn mooie, reëel geprijsde en veel geprezen lunchsalades.

De kaart wisselt elk drie maanden, maar elke dag presenteert Tim wel nieuwe ideeën buiten de kaart om. En wie bijzondere wensen heeft kan dat ter plekke - of bij voorkeur bij reservering - kenbaar maken.

Enkele ideeën uit dinerkaart:

- Parmaham met een huisgemaakte zoete chutney van courgette (voorgerecht, E. 9,50)

- Tournedos van ossenhaas met een saus van aardbei en chocolade (hoofdgerecht, E.19,50)
- Pasta met truffelboter en een frisse lentesalade (hoofdgerecht, E. 14,50).
- Sorbet van rood fruit met een cocktail van bosvruchten E. 4,50).

De cocktails

Barsserie Appart is met name 's avonds geliefd om zijn cocktails. Mojito, Cosmopolitan, Appartini... de kaart telt liefst 15 cocktails, die hier geliefd zijn bij jong en oud.

U treft Barsserie Appart ook aan op 't Preuvenemint, in stand 7 ("Zamen"). Hier presenteert de barsserie op vrijdag en zaterdag een aantal gerechten uit de kaart. Op donderdag en zondag is Restaurant Vanille van Peter van Rooij hier actief. En ook hier is een cocktailbar aanwezig, naast de wijnen van Sauter.

Barsserie Appart is geopend op dinsdag tot en met zaterdag vanaf 11.00 uur, op zondag vanaf 12.00 uur. De ovens zijn warm van 12.00 tot 22.00 uur.

Barsserie Appart: Achter de Molens 15, Maastricht, telefoon: 043 - 390 08 36. www.barsserie.com

Tekst: Bert Salden