

## Sterrenrestaurant in Giethoorn biedt tal van mogelijkheden



De Lindenhof, restaurant met suites in Giethoorn is meer dan een toprestaurant.

De Lindenhof is een beleving, waar onverwachte en oog- en tongstrelende smaaksensaties op natuurlijke wijze samenvloeien met perfect gastheerschap. De met twee sterren gelauwerde topkok Martin Kruithof bewijst voortdurend zijn creatieve culinaire talent, terwijl zijn echtgenote, meestergastvrouw Marjan de Jonge, er geruisloos voor zorgt dat het de gasten aan niets ontbreekt.

Omdat voor Martin en Marjan de gastronomie een manier van leven is, is De Lindenhof uitgegroeid tot een zaak met een ziel. Absolute kwaliteit in combinatie met huiselijkheid maken van hun restaurant een ware trekpleister voor de rechtgeaarde smulpaap die van een informele sfeer houdt. 'Iedere gast moet zich hier thuis voelen', zegt de patron-cuisinier, 'daar doen we alles voor.'

Om aan te geven hoe ver de service gaat: wanneer in de zomer de jachten weer in Giethoorn liggen aangemeerd en de schipper en z'n vrouw bij De Lindenhof willen genieten van een fijne avond, dan is één belletje genoeg: de chef komt hen persoonlijk ophalen en brengt hen 's avonds ook weer terug. In kokspak. Indachtig de filosofie van het topduo dat de gast centraal staat.

### Internationale ervaring

Maar liefst twaalf jaar deden ze samen in het buitenland internationale ervaring op in sterrenrestaurants. Brussel, Parijs, Barcelona, Ibiza en Düsseldorf waren de haltes die ze aandeden voor ze in 1993 met hun eigen restaurant in Giethoorn begonnen. Twee jaar later al betaalden hun vakmanschap en passie zich uit in



de eerste Michelin-ster, in 2005 gevolgd door een tweede.

Kwaliteit, continuïteit, stabiliteit en een onveranderd hoog niveau lagen aan dat succes ten grondslag. Belangrijke waarden, oordeelt de meesterkok. 'Onze gasten moeten de zekerheid hebben dat wat ze voorgeschoteld krijgen absolute top is. Dat geldt voor een stel dat samen lekker uit eten wil, maar ook voor de zakenman, die hier samen met zijn relaties een deal komt afsluiten. Of vieren. Het móet gewoon goed zijn.'

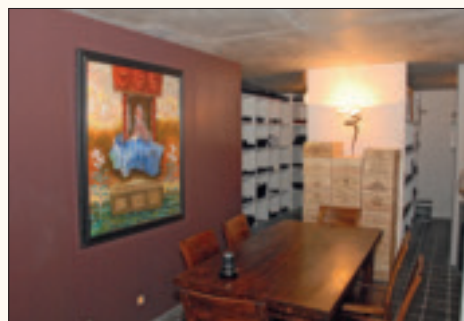
Dat geldt óók voor de ambiance. Daarom bewaken Martin, Marjan en hun team de karakteristieke sfeer in De Lindenhof. Hoewel het restaurant regelmatig is

verbouwd en uitgebreid ('we gaan voortdurend met onze tijd mee') is het authentieke karakter intact gebleven. De eikenhouten vloer, het balkenplafond, de schilderachtige kleine raampjes ademen nog steeds een intieme sfeer. Up-to-date en klassiek tegelijkertijd.

### Meer mogelijkheden

De aanpassingen in het verleden hebben de uitstraling van De Lindenhof weliswaar niet aangetast, maar voor de gasten wél meer mogelijkheden gegeven.

Zo biedt de tuinkamer – met uitzicht op de weelderige Engelse tuin – een prachtige ambiance voor private dining of vergaderingen met een capaciteit van 30 personen.



## DE LINDENHOF

RESTAURANT MET SUITES

*een bijzondere beleving*



Martin Kruithof en Marjan de Jonge.

Bij mooi weer kunnen lunch en diner worden geserveerd op het terras in de tuin, waar een imposante vijverpartij niet ontbreekt. In de gezellige wijnkamer kan rond de chefs-table in klein gezelschap worden genoten van de gerechten en/of vergaderd. De wijnkelder, rijkelijk gevuld met bijzondere wijnen, doet regelmatig dienst als bijzonder decor voor proeverijen.

### Bijzondere onderneming

Martin Kruithof en Marjan de Jonge rusten niet op hun lauweren, maar blijven voortdurend verder boetseren aan hun bijzondere onderneming. Zo zijn vier jaar geleden op de eerste etage twee luxe suites gerealiseerd, waar het de gast aan niets ontbreekt. B&O-apparatuur, airco

en een designbadkamer met jacuzzi zijn vanzelfsprekendheden. Een ideale thuisbasis voor lekkerbekken van ver, maar ook ideaal voor pasgetrouwde stelletjes of gezinnen, want een van de suites biedt de mogelijkheid voor een extra bed.

De hotelaccommodatie voorziet duidelijk in een behoefte, zo hebben Martin en Marjan gemerkt. 'Het is natuurlijk ook heerlijk ontspannen om na een avond hier aan de dis onder hetzelfde dak te kunnen overnachten.' Het ontbijt dat de volgende ochtend aan de chefs-table wordt geserveerd past bij het hoogstaande karakter van De Lindenhof. Er is geen sprake van een ontbijtbuffet, maar van een 12- tot 14-gangenmenu. 'Een sapje van gevlogen ananas, een kleine tosti ossenworst, een gehakt sjalotje met gemalen zwarte peper, pikante rijst met groene curry, het is allemaal toch iets exclusiever bijzonder dan scrambled eggs of toast met kaas of jam. 'Ook voor onze hotelgasten willen we er iets onvergetelijks van maken', zegt Martin Kruithof.

Voortbordurend op het succes van de suites wordt inmiddels aan nieuwe plannen gewerkt. Pal tegenover het restaurant moet dit jaar de Kruithof-lodge verrijzen, een rietgedekte accommodatie in boerderijstijl met daarin een vijftal luxe kamers en een gemeenschappelijke lounge. De kamers kunnen worden gebruikt door hotelgasten, maar de lodge is straks ook voor gezelschappen in zijn

totaliteit te huur. Kruithof noemt deze nieuwe loot aan de stam een verrijking voor zijn bedrijf. Martin: 'En alles is mogelijk: men kan hier eten, maar ook dáár kan voor lekkernijen worden gezorgd.' Hij wrijft zich in z'n handen van enthousiasme. 'Het wordt een bijzonder sfeervol geheel. Echt prachtig.'

### Genieten op het water

De Lindenhof heeft twee sloepen in de vaart, waarmee het idyllische Giethoorn en het prachtige achterland kunnen worden verkend. Zorgeloos genieten op het water met een kapitein aan het stuur die alles over de omgeving kan vertellen. Hapjes en drankjes (op Kruithof-niveau)



worden naar wens aan boord verzorgd. De sloepen hebben een capaciteit tot tien personen. Ook grotere gezelschappen zijn welkom: De Lindenhof kan via vaste relaties moeiteloos extra capaciteit inhuren.

Om de band met de gasten te versterken is enkele jaren geleden De Lindenhof Sociëteit in het leven geroepen. Van september tot en met mei wordt voor de leden een keer in de maand op zondagmiddag een bijzondere bijeenkomst gehouden, zoals wijn/spijs-evenementen of kook-workshops, gegeven door de meester-kok zelf. Leden worden in de gelegenheid gesteld tegen voordelige tarieven wijnen voor thuisgebruik te kopen. Om het Lindenhofgevoel ook thuis te kunnen ervaren.



## DE LINDENHOF

RESTAURANT MET SUITES

Beulakerweg 77 - 8355 AC Giethoorn

Tel.: (0521) 361444

E-mail: [info@restaurantdelindenhof.nl](mailto:info@restaurantdelindenhof.nl)

Website: [www.restaurantdelindenhof.nl](http://www.restaurantdelindenhof.nl)