

Tekst Bianca Roemaat Foto's Het Wapen van Willemstad

Dineren op een cruiseboot in de haven

De nabijgelegen jachthaven is de inspiratiebron geweest voor de fonkelnieuwe inrichting van hotel en restaurant Het Wapen van Willemstad. Gasten wanen zich op een luxe cruiseboot, zeker als de rijkelijk gevulde schalen met *fruits de mer* langskomen. Vitrines met verse vis, kreeft en king crab, maar ook met dry aged meat, maken Het Wapen tot een culinair eetpaleis in de pittoreske vestingstad.

Nadat je je boot hebt aangelegd in de jachthaven van Willemstad, hoef je niet ver te lopen om bij Het Wapen te komen. Dit oudste hotel-restaurant dat sinds 1955 bestaat, ligt op een steenworp afstand van de haven. Sinds dit voorjaar maakt het deel uit van Hell's Kitchen Horeca Groep. Dave van den Donker is executive chef en food- & beveragemanager. *Wat is precies jouw functie?* “Ik ben verantwoordelijk voor het

culinaire gedeelte. Ik stuur de chefs Bas Oostdijk en Hans Forman aan, begeleid het restaurantteam, maak de menukaart en heb de overgang naar onze nieuwe inrichting en bedrijfsstijl begeleid. In september heeft de heropening van Het Wapen plaats gevonden.” *De inrichting heeft nu de luxe uitstraling van een cruiseboot?* “Deze is geïnspireerd op de nabijgelegen jachthaven. Denk daarbij aan comfortabele stoelen en banken met donkergroene,

zachte stof en veel messing, marmer en kenmerkende scheepsramen.” *Zijn jullie nog steeds een visrestaurant?* “Het Wapen bestaat sinds 1955 en staat vooral bekend als visrestaurant. Wij presenteren ons als seafoodrestaurant maar dan als een luxe variant in het hogere segment.” *Hoe doen jullie dat?* “We serveren verse kwaliteitsproducten als kreeft, oesters en grote schalen vol fruits de mer. Dat sluit aan bij de cruiseboot-uitstraling. Gasten hebben in ons restaurant zicht op een opvallende visitrine waar de verse vis op ijs is uitgestald. Het homarium met verse kreeft heeft een prominente plek in de zaak net als de rijpingskasten voor het vlees, de dry aged meat-kasten. Voor vleesliefhebbers hebben we kwaliteitsvlees als ribeye in huis.” *Wat is jullie specialiteit?* “Lijngevangen snoekbaars uit het Hollands Diep. Zeker voor bezitters van een jacht die aanleggen in Willemstad, is dat een aanrader. De kans is groot, dat je al over de snoekbaars bent gevaren, voordat je bij ons aanschuift.” *Staat deze vis altijd op het menu?* “We hebben altijd veel vis op de kaart maar deze lijngevangen soort verkopen we buiten de kaart om. Het is afhankelijk van de visvangst van de dag.”



De inrichting van het Wapen heeft een modern en nautisch karakter.



Naast kraakverse vis staat er luxe kwaliteitsvlees op de kaart.

Naam: Dave van den Donker (48) **Functie:** Executive chef bij Het Wapen. Sinds 2013 food & beveragemanager bij Hell's Kitchen Horeca Groep (HKHG). Verantwoordelijk voor het aansturen van de chefs van de horecabedrijven van deze groep waarvan Het Wapen er een is. **Opleiding:** havo, hotelvakschool. Werkte bij verschillende Rotterdamse bedrijven als chef-kok. **Lievelingsgerecht:** “Ik ben een grote liefhebber van fruits de mer. Het is tof om te maken en het ziet er onwijs goed uit bij ons. Het is een echte eyecatcher.” **Naam bedrijf:** hotel restaurant Het Wapen. **Locatie:** in het hart van de pittoreske vestingstad Willemstad, vlakbij de jachthaven. **Website:** www.wapenvanwillemstad.nl **Jachthavens in de buurt:** gemeentehaven Willemstad, De batterij, gemeente Moerdijk. **Bijzonderheden:** vanaf het voorjaar 2019 gaat Het Wapen een bootservice introduceren. Wie in de jachthaven van Willemstad ligt, kan een uitgebreid ontbijt, luxe hapjes en wijnen bestellen. Deze worden aan de boot bezorgd.

De opvallende visitrine waar de verse vis op ijs is uitgestald, is een echte blikvanger.

