

Lekker 2012

De beste restaurants van **Noord Brabant**

Oss

13 CORDIAL

Bij deze voormalige textiel-fabriek klopt het totaalplaatje, zo ontdekken we steeds weer. Vanuit de rumoerige hal bij de hotelreceptie betreed je als gast een restaurant dat vol zit, maar toch een oase van rust biedt, met een goed op elkaar ingespeeld team en vooral uitstekende gerechten. Ook vanavond is SVH Wijnmeester Roy Pelgrim weer fenomenaal met trouvailles van wijngaarden die niemand kent. We beginnen met een spliterwtencrème op roggebrood met een puntje mosterd en een uit elkaar getrokken hutspotje: een bospeenkoekje, uiencompote en aardappelcrème. Met een bitterbal erbij van kingcrab met soja en gember. Ook krijgen we nog een klein soepje van tomaat, kokos, basilicum en komkommer. Heerlijk, origineel, grappig. Ganzenlever en rauwe oester zijn de bouwstenen van het voorgerecht. Gewaagd, maar verrassend. Het wordt in twee fases geserveerd met een heerlijk glas Riesling Siefersheimer Heerkretz, Spätlese uit 2009, uit Rheinhessen. Daarna komt uitstekend gegaarde kabeljauw met gerookte paling, quinoa, komkommer, citroengras en tomatenbouillon. Even gewaagd is de wijn erbij: Cuvée Roucaillat uit 2008, afkomstig uit de Languedoc en gemaakt van druiven als roussanne, rolle en witte grenache. De eerste slok is even wennen, daarna tonen zich de subtiele hintjes van venkel en sinaasappelschil: dit is een uitstekende keuze. We vervolgen met op de huid gegrilde zeebaars met ansjovis en gepofte aubergine, aan tafel bestrooid met ter plekke geraspte 100% pure chocolade. Wat een smaak! De vis heeft de juiste cuisson, het garnituur van schorseneren, peterselie en het cacaobittertje een opmerkelijk smaakaccent, en dáár dan het glas rode Zweigelt bij. Niet uit Oostenrijk, maar uit Kroatië (2009, Ivan Enjingi). Een supercombinatie. We stappen over op vlees: sukade van Wagyu, mals rosé gebraden, Wagyukaartjes erbij, miniatuur rode biet, amandelcrème en een torentje van aardappel. De wijn komt nu uit Sardinië: Cannonau Mamuthone uit 2008. Complimenten voor chef-kok Joost Verhoeven die supercreatief en met veel smaak kookt, in samenspraak met de sommelier. Schuift door mutaties aan de top door van 11 naar 13.

