

## 14. Oss

### Restaurant Cordial

🏠 Oostwal 175, 5341 KM

☎ 0412-694 646

✉ [info@restaurantcordial.nl](mailto:info@restaurantcordial.nl)

🌐 [restaurantcordial.nl](http://restaurantcordial.nl)

Waar eens weefgetouwen stonden, draait nu het team van Jelle en Miriam van Gangelen, maître d'hotel en SVH Wijnmeester Roy Pelgrim en chef-kok Joost Verhoeven. Het swingt er niet echt, maar er worden grootse culinaire prestaties verricht.

De amuses bijvoorbeeld: koningskrab met karamel en sesamzaad op gratiné met gember en sojasaus; zalmbuikje op kruidencrème met aspergeschuim; buikspek op auberginecompote en groentelasagne met ratatouillebouillon. Alles even verfijnd en uitgebalanceerd.

Gevolgd door gegrilde en gemarineerde coquilles, geroosterde knolselderij, biet, peergelei, paddestoeltjes, macadamianoten en truffeltapenade.

Aan tafel overgoten met sherryvinaigrette. De sommelier schenkt er chasselas uit de Elzas bij (Schoffit, 2013). Mooi!

Op de huid gebakken zeebaars komt met royale stukken kreeft, gnocchi en een cilinder van aardpeer met tandoori. De vis perfect van cuisson, verluchtigd met miniwortel, artisjok, doperwt, amandel en beurre blanc. De Wijn: Corsicaanse rosé Clos Venturi (2015).

Sukade van Wagyu vlees is aan de buitenkant aangebraden zodat de binnenkant mooi rosé is gebleven. Erbovenop knapperige kaantjes en rondom stukjes radijs, snijbiet en shiitake met ponzusaus. In het glas Castell'in Villa chianti classico (2011).

Anjou duif is het hoofdgerecht. Op een gegrild borstje ligt het haasje van de duif, ernaast het krokante boutje. Gegrilde maïs erbij, bolletje ganzenlever, crèmes van ui en aardpeer, polenta met ui overgoten met duivenjus met thee. De wijn is een Zuid-Afrikaanse Walker Bay pinot noir (Newton Johnson, 2013). Mooi!

Het dessert brengt verschillende texturen van framboos met pistachepuree, stukjes brioche en brokjes witte chocolade en wit schuim. Overgoten met romige sabayon. In het glas: Moezelriesling spätlese (Dr. Hermann, Erdener Treppchen, 2014).

Cordial is slachtoffer van verschuivingen aan de top en moet even nemen met plaats 14.

#### Overige informatie

Keukensoort: Frans. Lunch vanaf €39,50(3).

Diner vanaf €65(4). Vegetarisch vanaf €45(3).

Wijnarrangement vanaf €9 per glas.

Huiswijn: fles vanaf €32,50/glas vanaf €5,35.

Ma t/m vr: lunch vanaf 12:00 tot 14:00.

Ma t/m za: diner van 18:00 tot 22:00.

Faciliteiten: conferentieruimte, overnachten mogelijk,

Privéruimte diner, rolstoelgeschikt, rolstoeltoilet, terras,

Vergaderruimte, wijnproeverij en workshop.

Aangesloten bij: Alliance Gastronomique.