

Zoete herinnering aan Breul

EEN HISTORISCH BELADEN PLEK AAN de Arnhemse Bovenweg. Niet alleen is kasteel Kerckebosch van Jonker Lintelo de Geer een van Zeists meest bijzondere gebouwen, het is ook de plek waar ondergetekende als kostschooljongetje wekelijks mocht bijtanken op kosten van vader.

Het inmiddels opgedoekte internaat Katwijk de Breul zat pal aan de overkant. Een prachtplek midden in de Zeister bossen waar ik met veel plezier op terugkijk. Behalve dan op de woensdagse maaltijd. 'Berenlul' (saucijs) en 'nimfentiet' (drilpuddinkje vernoemd naar het vrouwelijk keukenpersoneel) zeggen genoeg.

Uit medelijden opende vader in hotel-restaurant 't Kerckebosch een rekening, zodat ik op woensdagavond met een zorgvuldig geselecteerd groepje lotgenoten aldaar aan de dis kon. De stijve maitre ontdeedte op slag wanneer wij 13-jarigen gingen voor de kalfstong in witte wijn-saus.

't Kerckebosch kwam later in handen van de Bilderberggroep, maar die heeft er nooit een winstgevend project van kunnen maken. De keuken was lange tijd maar matig en veel Zeistenaren lieten het nepkasteeltje links liggen.

Nep? Tja, Kasteel Kerckebosch werd gebouwd in 1904 in neogotische stijl. Boven de poort staat echter 'anno 1620'. Jonker Lintelo de Geer wilde kennelijk graag indruk maken, net als later diens kleinzoon Ursul op de televisie.

Nep of geen nep, achter de zware deuren van de Utrechtse Dom, die de jonkheer voor een prikkie wist op te kopen, is het een en al sfeer. De met donkerhout betimmerde wanden, vier



Chef Hans van Triest (r.) en gastheer Ingmar Sloothak op hun prachterras.
FOTO ALDO ALLESSE



openhaarden en prachtige lichtinval door de glas-in-loodramen bieden een perfecte horecalocatie.

Dat moeten Hans van Triest en Ingmar Sloothak ook hebben gedacht toen ze

Mooiste terras van provincie Utrecht

vorig jaar het landgoed van Bilderberg mochten overnemen. Van Triest heeft als chef al een indrukwekkende carrière achter de rug. *De Hoefslag, De Swaen, De Bokkedoorns, Le Canard Sauvage, Fifteen* en tal van restaurants op Curaçao hebben

hem als kok gevormd.

De beide heren spaarden kosten noch moeite om het kasteeltje op te knappen. Met behoud van de oorspronkelijke details werd zo een moderne zaak neergezet met bovendien het mooiste terras van de provincie Utrecht. Hé, zit daar niet Rob Oudkerk met een dame?

De vlotte bediening licht met flair de kaart toe, die bestaat uit 'trends' en 'classics' met ieder vijf gerechtjes à €14,50. Daarnaast is er ook nog een menu van de dag, waarbij voor vijf gangen €49,50 wordt gerekend. Keurig dus. De wijncarta is ingedeeld in drie prijscategorie-

en, met leuke vondsten.

De Chablis 2014 van Bernards Defaix (€39) gaat prima bij de frizure makreel die als escabeche is gegaard, maar de kreeft met kippendij trekt hier aan het langste eind. Heerlijk subtiel met ras el hanout-mayo en kruidenolie.

Vervolgens een rijk gevulde bouillabaise, waaraan ze in Marseille een voorbeeld kunnen nemen. Prachtig intense soep met een licht zoetje en alle zeevruchten perfect gegaard.

Sterwaardig zijn ook de asperges met schuimige saus van gesmolten eendelever en een paar druppels

oude balsamico om het vet te breken.

Over de hoofdgerechten ook niets dan lof. Aan de ene kant van de tafel royale stukken superverse grietbot met zilte groentjes en een verrassende ravioli gevuld met oester. Wow! De andere kant is blij met mals buikspek op Chinese wijze bereid. Shiitake en zwarte bonensaus zorgen voor een mooie umami met kokos-schuim als bruggetje.

Tot slot delen we het frisse niet al te zware toetje van in vlierbloesemsiroop gemarineerde aardbeien, citroensorbet en kletskopje.

Tjonge, pàs open en dan al zo'n niveau. Het moet raar lopen als Kasteel Kerckebosch 3.0 geen mooie toekomst tegemoet gaat.

PIETER NIJDAM

-  = KAN BETER
-  = VEELBELOVEND
-  = GOED tot ZEER GOED
-  = UITZONDERLIJK

Kasteel Kerckebosch, Arnhemse Bovenweg 31 3708 AA Zeist; tel. 030-6926666; www.kasteelkerckebosch.nl; zo. gesloten, za. geen lunch; menù's €29,50 (2 gangen) - €49,50 (5); huiswijn €22,50.

Souris Plat Boon Pind 137	Qty: 1	€4,50
Play - Domaine Bernard (Jalan)	Qty: 1	€36,00
Chaffle	Qty: 2	€5,50
Espresso	Qty: 1	€6,50
Cham - L'abbaye De Pommeroy	Qty: 1	€6,00
Salm	Qty: 1	€6,00
Zalm	Qty: 3	€0,00
Schotellet	Qty: 1	€0,00
Schotellet	Qty: 2	€26,00
Kroket	Qty: 2	€26,00
Totaal de schipgalerij oost!	Qty: 1	€14,50
Garnituur	Qty: 1	€14,50
Bierop Buikspek	Qty: 1	€11,00
Aardbeien	Qty: 1	€11,00
You & Me (if items to go)		
Subtotal		€152,50
Total		€182,50