

Een ros met klasse

Het Witte Paard in Delden, een warmbloed ros, gaat voor de barrage met een uitgebreide 'classy' kaart en lekkere wijnen. Nieuwe eigenaren zitten in het zadel.

PATRICIA PENRHYN LOWE

Het Witte Paard heette vroeger In den Drost van Twente. Het hotel-restaurant wisselde een paar keer van eigenaar, nu zijn dat Nathalie Bauhuis en Jan ten Brummelhuis.

Mijn gast, Margit Schlecht uit Enschede, kent Het Witte Paard nog uit de tijd van de Drost. „Mijn moeder is hier lang geleden - voor de tweede keer - getrouwd. Ik herken het bijna niet meer.”

De nieuw aangebouwde Victoriaanse serre die in de donkere buitenlucht op het eerste gezicht een lelijk staketsel lijkt, blijkt binnen erg gezellig. Een warme, outdoor sfeer voor wie daar behoefte aan heeft. Dat blijkt op een doordeweekse avond toch nog een heel gezelschap te zijn. Mensen die romantisch willen tafelen en daarbij knietje willen wrijven onder tafel, raden wij de serre af: de tafels zijn te breed om elkaars knie te bereiken. Niet dat wij dat van plan zijn, maar ons oordeel over het eten houden we graag buiten de gehoorafstand van andere gasten. We verkassen daarom naar een mooie ronde hoekbank 'binnen'.

Metamorfose

Het interieur van Het Witte Paard heeft onder de nieuwe eigenaren een metamorfose ondergaan. Geen spoor meer van oubolligheid, maar een trendy, uiterst smaak- en sfeervolle inrichting, die is doorgevoerd tot in de sanitaire ruimtes. Prachtige design-lampen en dito meubilair, niet kil, maar warm. Hier is overduidelijk een interieurspecialist aan het werk geweest.

Het geeft direct een feestelijk 'uit eten' gevoel. Een restaurant waarvoor je huis en haard graag verlaat om aan te schuiven voor het kerstdiner, een groei-markt voor restaurants. Steeds minder mensen hebben zin om uren thuis in de keuken te staan en vervolgens opgebrand aan tafel te schuiven. Margit, lid van de 'Cuisine' in Enschede, een kookclub op hoog niveau, staat graag in de keuken, ook lang als het moet. „Als we gasten hebben trek ik er wel een hele dag voor uit.”

Verboden lusten

De menukaart, in rundlederen omslag, ligt al geruime tijd voor ons en er is al een paar keer beleefd geïnformeerd of we een keuze hebben kunnen maken. Het is niet zo makkelijk kiezen uit tien voorgerechten, waaronder ook verboden lusten: de ganzenleverterrinen met peer en siroop. Vast erg lekker, maar we weten ons te beheersen. Het voorgerecht van Margit, de Proeverij Witte Paard, komt op een bijzonder bord: een drieluik met golvende panelen. Links de pasta met gamba's, in het midden een tomatensoep in een klein Frans soepkommetje, rechts de rundercarpaccio met geschaafde parmezaan en olijven.

Voor mij rondjes ragfijn gesneden hertencarpaccio, strak gerangschikt als een toetsenbord, met pijnboompitten en sinaasappel-uiencompote. De compote geeft een frisbitter smaakaccent aan de hertencarpaccio, die doorzichtig is als kant en daardoor helaas niet al teveel smaak heeft. De pijnboompitjes overheersen. Toch sneu voor de ree. Margit deelt een 'heerlijk' uit voor haar voorgerecht. Ze is verrukt als ze van haar hoofdgerecht heeft geproefd: een sappig stukje Black Angus entrecôte uit de V.S., malse sukade geflankeerd door een smeug rucolastamppotje, spaarzame cantharellen en nog een blozend stoofpeertje. De Black Angus is perfect gebakken, de sukade voldoet aan de definitie van ouderwets draadjesvlees en het stamppotje krijgt van Margit een ster.

Snoepkraam

Mijn kalfsentrecôte (met groenten en cantharellenjus) is mooi babyrose en het geheel oogt aantrekkelijk, maar is helaas wat ingetogen van smaak, al ligt dat zeker niet aan de kwaliteit van het vlees. De cantharellenjus mist bos en mos. Wat mij betreft zou de kok iets meer uit zijn comfortzone mogen treden. Koken kan hij, dat staat buiten kijf.

Samen nemen we tot slot het 'grand dessert', een verrassing van de kok. Hij laat ons genieten van een snoepkraam met cheesecake, een gemarmerd plakje arretjescake met een quenelle van witte chocolademousse, heerlijke tiramisu en de topper: een ijsknots gepantserd met witte chocola rond een vulling van bosvruchtensorbet. Alleen daarvoor al zouden we in gestrekte draf naar Het Witte Paard snellen. Of te voet, om ook van de heerlijke Valpolicella Mazzi classico 2010 met volle teugen te genieten.