



PREMIUM

Onder leiding van het bevlogen koppel Anne Hövels (gastvrouw) en Sander Spruijt (chef-kok) is restaurant De Burgemeester in Linschoten nog het enige sterrenrestaurant van het Groene Hart. Het stel gaat over twee maanden trouwen. © Marlies Wessels

Bevlogen verloofden runnen enige sterrenrestaurant van 't Groene Hart

DE GOUDEN POLLEPEL Eten bij De Burgemeester in Linschoten. We krijgen flessenpost uit de keuken, een houten doos met een rokende zee-egel, een goud gespoten wilg met plateaus vol zoetigheid, boerenmosterd, een flinke portie gastvrijheid, bovenal verfijnd en heerlijk eten en een flinke nota.

Hans Pfauth 07-04-18, 17:50 Laatste update: 17:54

Je stoel wordt aangeschoven, het water bijgeschonken en het brood aangevuld

Chef-kok Sander Spruijt komt zich voorstellen. We houden nu al van die man

Eten in een sterrenrestaurant is niet goedkoop. Daar zijn legio redenen voor. In gastvrijheid is geïnvesteerd. De voordeur zwaait open zodra je in het vizier bent en de gastheer neemt je jas aan. Ook de rest van de avond ontbreekt het aan niets: je stoel wordt aangeschoven, het water bijgeschonken en het brood aangevuld. Langdurig zwaaien om aandacht te trekken is hier onnodig. Stijfjes wordt het allemaal niet, de bediening is persoonlijk en hartelijk.

Je zit amper of de gastheer-sommelier brengt 'flessenpost'. Op een bord liggen schelpen, een oesterschaal, zeewier en een fles gevuld met de zeevrucht scheermes, zand en een opgerold 'perkamenten' briefje. Daarop staan enkele zilte hapjes die je vooraf kunt bestellen, zoals kreeft, vanille en komkommer (€9).

Vervolgens verschijnt een kwintet kosteloze en kostelijke amuses om de smaakpapillen in gang te zetten. Zo komt er een houten doos op tafel. Als de serveerster die opent, stijgt rook op en doemt een groen bedje op met twee superlekkere miniquiches van gerookte zee-egel, op smaak gebracht met venkel en laurierdrop. Chef-kok Sander Spruijt komt zich voorstellen. We houden nu al van die man.

Het Linschotense restaurant gaat met zijn tijd mee. Hoewel olijfolie niet ontbreekt, is er meer aandacht voor de roomboter die je bij het brood krijgt. Die geeft De Burgemeester vorm met drie luchtig geklopte soorten, op smaak gebracht met zeezout, gebrande boter en de Japanse citrusvrucht yuzu, wat ons betreft de lekkerste variant.

Surprises

Andere surprises volgen aan het slot. We bestellen koffie. Uit de keuken rolt een kok een boom op wieltjes de eetzaal binnen. Het is een - slechts beperkt geknotte - wilg, volgens de kok een verwijzing naar het Groene Hart. De takkenformatie is overigens niet groen maar goud gespoten. Erin zijn plateaus bevestigd die zes friandises, zoals macarons en éclairs, presenteren waaruit naar hartenlust gekozen kan worden. We nemen er ieder twee. Het koffieservies blijkt voor €8,50 per persoon de nota te sieren.

Bij het vertrek wacht nog een laatste kleine verrassing. We krijgen een potje Zwolse grove boerenmosterd mee met opdruk 'Alliance ziet Abraham mosterd'. De Alliance Gastronomique, een club van exclusieve restaurants waarvan De Burgemeester lid is, blijkt vijftig jaar te bestaan.

Structuurcontrasten en smaakcombinaties

Het allerbelangrijkste, het eten, is een parade van prachtig vormgegeven, verfijnde en evenwichtige gerechten. Structuurcontrasten geven reliëf en de smaakcombinaties zijn top, de originaliteit klasse.

Zo eten we vooraf tartaar van hamachi, crème van avocado, doperwt, zoetzure komkommer en een granité van Galiameloen met dille en komkommer (€20) en zwartpoothoender, ravioli gevuld met kippendij en vadouvan, schuim van oude kaas, zwarte bonen en krokantjes van kippenhuid (€20).

De rekening voor aperitief, drie gangen, zes glazen wijn en koffie bedraagt €217, een nieuw record in het bestaan van deze rubriek. De Burgemeester krijgt als rapportcijfer een 8,4.