

## Allemandsvriend



De goede keuken geniet te weinig bekendheid, waardoor het rustig is.  
FOTO'S RUUD VOEST



FOTO RUUD VOEST

**Vlonders. Over het zwembad, de matrassen en de roomservice van Hotel Mitland zult u hier niets lezen. De Gouden Pollepel scheidt immers tafel van bed. Daarom hierbij een proeve van de Mitlandse keuken, één die er best wezen mag.**

MARCO BOSMANS

### zonder sfeer

Onze ervaring met hotel-restaurants is tweeslachtig. Zo laten gasten zich zelden verleiden tot eetlust zonder nachtrust, terwijl hoteliers zich in hun huisrestaurant vaak richten op de zomerzucht: volume. Vlonders - het Mitlandrestaurant draagt een eigen naam - kampt met beide beperkingen. De goede keuken geniet te weinig Utrechtse bekendheid, waardoor wij op een willekeurige herfstavond aankijken tegen veel lege tafeltjes. Jammer. Een prachtig uitzicht op het water van Fort de Bilt, zoals de menukaart belooft, biedt geen alternatief. De buitenlamp is uit.

Nu de kwaliteit van de keuken is verkapt, rest enige duiding. Onze wekelijkse proefkost bestaat uit twee keer drie gangen met bijpassende wijnen. Daar weet de brigade van Vlonders wel weg mee. Onder aanvoering van sommelier Arnauld Risseeuw wordt een divers en spannend wijnpalet aangeboden. Bij het Bulgaars wit volgt bovendien een waarschuwing. Die blijkt tussen neus en lippen namelijk zoet én droog in zich te hebben. Een verrassende beleving, die willen wij ook! Met de fles Traminer komt een glas water van het huis en ook de voorgerechten maken hun entree.

De kreeftensoep vormt een uitstekende start. Hij wordt aan tafel opgegoten in een bord met Hollandse garnalen, een toefje room en een scheutje Armagnac. Vol van smaak dus en de soep maakt een verse indruk bovendien. De huisgemaakte terrine is helaas minder geslaagd. Gekozen is voor een variatie met katenspek, oude kaas en aardappel, maar hierbij wordt de jus of het vet van wild node gemist. Hij is veel te droog namelijk, waardoor hij in losse elementen van de vork brokkelt. De kruidencrème en pluksla op het bord hebben qua smaak noch decorum iets toe te voegen.

### Saladebar

Vlonders toont zich bij het departement hoofdgerechten een allemansvriend. In de hoop zo veel mogelijk internationale monden te plezieren, worden klassiekers als bouillabaisse en saltimbocca afgewisseld door kaasfondue en nasi goreng. En voor de boer die zijn klassiekers niet kent, is er ook een 'veilige' DOM-burger in de aanbieding - the original. Wij kiezen de gegrilde tomahawk en gepocheerde heilbot. Grillen en pocheren komen nauwkeurig, immers.

Geen verkeerde keuze. Het varkensvlees is lekker sappig, goed van grillsmaak en voorzien van een mooie saus, frieten en een paar groentjes. De heilbot, een grote zeeover eigenlijk, is dol op schaal- en schelpdieren en dat treft: wij ook! Op het bord is hij vooral vlezig, dus zachtjes garen is in ons belang. Door hem in gerookte zalm te wikkelen wordt één plus één drie. Het bijgeleverde kommetje rijst voegt niet zoveel toe en ook de saladebar (waar zie je die nog?) is geen aanwinst. De salade lijkt een vroege onderkoelingsdood gestorven. Brrr.

Bij de appeltaart (een slappe tarte tatin eigenlijk) en rijke Coupe Mitland ter afsluiting, nog een paar sfeersuggesties voor de baas. Weg met de papieren placemats, doe iets aan de slechte akoestiek en steek de buitenlamp aan. Daarom: wél lekker, niet leuk.