



© michel vanneuville

Waar de sterren stil blijven staan

Je moet soms weken vooraf reserveren om in De Kruidenmolen een plaatsje te vinden. Sterrenchefs als Pierre Wynants (Comme chez Soi), Danny Hoorseele ('t Molentje) en Arnold Hanbuckers (De Herborist) zitten hier op zondag- of maandagavond te smullen. Ook Geert Van Hecke (De Karmeliet) komt er graag eten. Dit moet wel een bijzondere bistro zijn.

Chef-kok Stijn Bauwens, die vroeger nog bij Van Hecke heeft gewerkt, en zijn vrouw Veerle Quintens hebben de zaak goed bekeken: lekkere gerechten, goedkope prijzen, vriendelijke maar snelle bediening. Zou je voor die prijs nog ergens in Vlaanderen even smakelijk kunnen eten? Michelin gaf de bistro alvast een Bib Gourmand voor een mooie prijs-kwaliteitverhouding.

Hij verstaat de kunst om niet te dure ingrediënten op een geïnspireerde manier te bereiden. Zij slaagt er in om door de vlugge service enkele tafels tweemaal op een avond te bedienen.

Op tafel wacht al een smaakmaker: *platte kaas met dragon, look en peterselie en daarop bolletjes gepofte maïs. Le go-t avant tout* staat op de kaft van de menukaart. Dat is al meteen duidelijk.

De kaart spreekt iedereen aan. Er staan precies 16 gerechten op, netjes in twee hoofdstukken: acht klassiekers en acht suggesties, telkens voor- en hoofdgerechten. De klassiekers zijn echt wel klassiek: huisgemaakte kroketten van Oostendse garnalen, Hollandse maatjes, gebakken mergpijp. De suggesties klinken helemaal anders, zijn ook anders: cannelloni met ossenstaart, ijs van komkommer, loempia van halfdoorbakken zalm.

Ik heb het moeilijk om een keuze te maken, want ik vind dat ik van de beide zijden van de kaart moet eten: een klassiek gerecht en een suggestie. Het voorgerecht wordt een suggestie: *Hamburger de luxe: wagyu beef gravad lax, gebakken hersentjes en savora saus, in broodje*. Je zou dit een open be-

legd broodje kunnen noemen. De twee kanten zijn een beetje ge-roosterd: de ene helft is koud, met uitstekend rundvlees, de andere warm met de hersentjes. Daarbij die savora, een stevig afsmakende saus op basis van een soort Franse mosterd. De kruiden en de saus geven de smaken. Een origineel, charmerend gerecht waarbij de Spaanse Louro di Bollo, van de Galicische godellodruif, zich heel goed voelt.

Over naar de klassieker: *Kalfsblanquette op ouderwetse wijze*. Die wordt opgediend met verse kroketten, voor wie vergeten is hoe die smaken. Bauwens schuwt ook zelf gesneden frieten niet. Dit is echte blanquette, want het vlees is gekookt. De bouillon is prima en er horen champignons en worteltjes bij, zoals het hoort.

De Kruidenmolen noemt zich bistro maar de meeste mensen zullen wel zeggen dat ze hier op restaurant komen. Een vroeger molenaarshuis is tot eethuis omgebouwd, in frisse kleuren, licht en luchtig. Op het terras heb je een indrukwekkend uitzicht op de eindeloze polders. Het interieur wordt bepaald door een verzameling van een paar honderd peperen kruidenmolens. De Kruidenmolen is een gezellige plek, maar als het vol zit, kan het er wel een beetje druk zijn.

De wijnkaart is beperkt tot 28 flessen, maar die zijn met zorg gekozen. Ze kosten van 22 tot 59 euro. De Franse staan gewoon tussen de andere.

Geen menu's. Klassiekers: voorgerechten vanaf 10,50 euro, hoofdgerechten vanaf 17,50 euro. Suggesties: voorgerechten vanaf 12,50 euro, hoofdgerechten vanaf 17,50. Een dessert kost 5 euro, zodat een volledige maaltijd 35 euro kost, zonder de wijn. (ap)

De Kruidenmolen, Dorpsstraat 1, Klemskerke (De Haan), tel. 059- 23.51.78, info@restaurant-culinair.be, www.kruidenmolen.be

1 Onze score op het bord: bediening: sfeer:

8 / 10
8 / 10
8 / 10