

## Grand Restaurant Karel V

## De extra troef

Jerry, Jeroen... Nu Vito. Drie welluidende, tweelettergrepige namen. Maar Vito is van een andere generatie dan zijn voorgangers. Hij stamt niet uit de tijd waarin de bomen hoog - tot in de hemel - en de budgetten dito waren. Karel V heeft nog steeds een imago dat gekenschetst wordt door de woorden duur, chique en prestigieus. Onterecht! Laten we wel zijn, luitjes, keizer Karel was in onze contreien slechts Heer der Nederlanden. Het restaurant staat nog steeds voor heerlijk eten; dat wél.

TEKST JASON VAN DE VELTMAETE



Jason van de Veltmaete schrijft al vele jaren op persoonlijke titel deze culinaire rubriek. Op basis van zijn bevindingen krijgen restaurants een ruime plaats in Utrecht Business.

Iedere echte Utrechter weet het zo ongeveer: ruim 450 jaar (vanaf 1348) was ‘dit’ de landscommanderij van de Ridderlijke Duitse Orde, ofwel de balijs van Utrecht. Dat de bewoners een gelofte van armoede en kuisheid hadden afgelegd, vergeten we maar even. In de voormalige woning van de landscommandeur hebben beroemde gasten gelogeerd; de Habsburgse keizer Karel V was de meest prominente. (Hij verbleef hier zes weken.) Dankzij onze koning Lodewijk Napoleon, het jongste broertje van dé Napoleon, werd het gebouwencomplex getransformeerd tot een militair hospitaal. Die functie behield het tot 1990. Maar dat alles terzijde. Voor de vergadelaars onder ons is van belang dat er prachtige zalen bewaard zijn gebleven die herinneren aan het rijke verleden.

### Keuze

‘Waar elders kun je midden in de stad zo ruim en bovendien gratis parkeren?’ - ‘Nergens,’ moet ik maître d’hôtel en wijnmeester Johan Kragtwijk toegeven. Karel V beschikt inderdaad over veel ruimte. Overigens zullen gasten die op de fiets of wandelend richting het restaurant gaan, veelal kiezen voor de achteringang aan de Springweg. Dat is tevens de entree van Brasserie Goeie Louisa. Deze brasserie hoort ook bij Grand Hotel Karel V. Maar ja, die hoofdingang met de grandeur van een vijfsterrenhotel... En dan de paleisachtige zaal waar minstens veertig andere gasten moeten vertoeven wil het er echt sfeervol zijn... Laten we eerst het ‘dure imago’ eens aanpakken. Meester Gastheer Kragtwijk: ‘Waar kun je voor 97,50 euro een huisaperitief, een viergangenmenu met een werkelijk mooi wijnarangement, mineraalwater en koffie met friandises krijgen? “All-in” voor dat geld! In het middensegment ben je voor twee personen ook iets van 160 of 170 euro kwijt. En dan heb je niet deze ambiance en dit niveau qua bediening. Bij ons hebben ze allemaal de hotelschool doorlopen.’

Chef-kok Vito Reekers benadrukt dat Karel V veel toegankelijker is geworden wat betreft de prijsstelling. De menu’s zijn daar voor een groot deel debet aan. ‘Ik geloof niet dat men behoefte heeft aan veel keuze in dit soort restaurants,’ zegt hij. Deze jonge kok heeft gelijk: de tijd van kaarten met twintig tot dertig gerechten is voorbij. Wahl macht Qual. Nochtans zal de gast in Karel V, gesteld dat hij niet à la carte eet, moeten kiezen uit

### Top Drie 2014-2015

1. Podium (14/2)
2. Karel V (15/1)
3. Simple (14/6)

### keuken

- 9,0  
9,0  
8,5

### ambiance

- 9,5  
9,0  
8,5

In 2014-2015 ook besproken: Ripassa (14/5), Wilhelminapark (14/4), Beyerick (14/3), Brocante (14/1).

twee vaste menu’s (‘Culinaire Traditie’ en ‘Eigentijdse Smaken’), het Seizoenmenu en het Business Diner.

### Eigentijds

Nee, ik koos als recensent van Utrecht Business niet voor het Business Diner. Dat dagelijks wisselende menu heeft namelijk slechts drie gangen - ik kan wel wat hebben – kost slechts 47,50 – mijn disgenoot kan wel wat hebben – en ‘duurt’ slechts anderhalf uur. Nodeloos te zeggen dat ik niet, zoals menig zakenman, na een dag hard werken naar huis verlang. Ik ben wél geneigd om er een latertje van te maken.

Voor mij de Eigentijdse Smaken, beginnend met zeebaars, Noordzeekrab, knolselderij, witte miso en kaffir limoen. In eerste instantie kwam de intense inbreng van het Zuidoost-Aziatische citrusvruchtje overweldigend op mij over, maar de ingrediënten op het bord vormden, eenmaal gecombineerd, al snel een consistent geheel. Nochtans hadden de baars en de krab enige moeite zich te manifesteren. Het tweede gerechtje, Freiland hoeve ei, ‘Anna Royal Dutch Gold’ kaviaar, spinazie en hollandaise, was ‘gezalft’ en machtig. Heerlijk. Bovendien creatief gepresenteerd. De presentatie was ook spraakmakend bij het derde gerechtje: Cecina de Leon met de befaamde Royal Cabanon oester en Vichyssoise. Wederom zalvende, verheffende smaken. Toch is dat niet kenmerkend voor zijn stijl, verzekerde Vito mij. Hij koestert de klassieke basis, maar geeft gerechten graag een eigentijdse prik of prikkel. Vito: ‘Ik probeer te verrassen, ofwel door de presentatie, ofwel door een net iets andere bereidingswijze. Daar helpen nieuwe technieken bij, zoals fermenteren. Ik heb er bewust voor gekozen om hier mijn eigen ding te doen.’ Vito maakt graag gebruik van de moestuin en de kruidentuin. De kweepeermpjes die verwerkt waren in het gerecht van rood-poot patrijs, eendenlever, zuurkool en Vacherin Mont d’Or, kwamen uit de ‘eigen’ boomgaard.

Opgediend in een zwarte bol die ik gaarne als een van de regalia (de Rijksappel) beschouwde, kwamen de ingrediënten koninklijk tot hun recht. Pastelsmaken met een stevige textuur.

De ‘dry aged’ runderlende (het hoofdgerecht) was voorzien van mais, rode ui, pimentón, commissiekaas, en eigen jus met kummel. Het was een baile flamenco voor de smaakpapillen. Mede door de pimentón natuurlijk, maar het geheel was weelderig, krachtig en tegelijkertijd flamboyant.

### Terras

Bij de menu’s hoort uiteraard een wijnarangement. Laat dat met een gerust hart aan wijnmeester en meestergastronoom Johan Kragtwijk over. En als u zich ervoor opent, krijgt u verhalen over de wijnmakers en hun wijnen op de koop toe. Hij vertelt ze met oprecht enthousiasme. Chef-kok Vito Reekers komt – anders dan zijn voorgangers – ook aan tafel. Het past allemaal bij de nieuwe, informelere sfeer binnen restaurant Karel V. Zelfs over het ‘dubbel linnen’ wordt momenteel nagedacht.

Wat in ieder geval binnenkort verandert... is de ruimte. Bij het nu nog kolossale buffet komt een doorgang naar een nieuw terras. Algemeen directeur Toon Naber: ‘Dat maakt de sfeer - ook binnen - intiëmer. Verder gaan we de restaurantruimte opdelen door middel van een verrijdbare buffetkast; ook dat komt de gezelligheid ten goede. Maar vooral dat terras wordt onze extra troef voor deze zomer.’

Kom op, Michelin. De Domstad is er klaar voor, in 2015. ■

Restaurant Karel V  
Geertebolwerk 1, Utrecht  
030-2337555