

Timo Agterberg en Danique Haaksman runnen samen Restaurant De Witte Zwaan.

22



RESTAURANT DE WITTE ZWAAN SMAAKSENSATIES MET EEN EIGENZINNIGE TWIST

Als kind van horecaondernemer Rene Agterberg, kreeg Timo Agterberg het horecavak met de paplepel ingegoten. Vanaf 1993, het moment dat zijn vader Restaurant de Witte Zwaan in De Bilt overnam, stond Timo in het restaurant champignons te snijden op een limonadekratje. Inmiddels heeft hij als chef-kok van het restaurant een eigen draai aan de menukaart gegeven. Dat hij dit met heel veel passie en plezier doet, straalt er aan alle kanten vanaf.



Naast Restaurant de Witte Zwaan is Timo's vader tevens eigenaar van Amis eten en drinken in De Bilt en Brasserie Vink in Utrecht. Ieder restaurant heeft een eigen gezicht. De Witte Zwaan is het chiquere zusje, maar de sfeer is er niet opgeprikt, ontdekken wij wanneer we het restaurant betreden. Vorig jaar heeft het restaurant een metamorfose ondergaan. Zo is er een nieuwe vloer gelegd, zijn er nieuwe toiletten en is er nieuw linnen. Het restaurant oogt modern, maar er hangt een fijne informele sfeer. Hierbij is een grote rol weggelegd voor gastvrouw Danique Haaksman en haar team van de zwarte brigade. Volgens Danique draait het hier naast lekker eten om een ontspannen avond genieten. Dat haar gasten plezier hebben vindt zij het allerbelangrijkst.

SEIZOENGERECHTEN

Wij zijn niet de eerste recensenten die het

restaurant ontdekt hebben. Van Michelin, de Lekker tot en met Ronald Giphart: iedereen is unaniem lovend over het restaurant. Hier draait het in de keuken om een Franse basis in een modern jasje. Chef Timo Agterberg deed daarvoor ervaring op in restaurants als De Hoefslag in Bosch en Duin en De Saffraan in Amersfoort. Terwijl we de menukaart bestuderen ontdekken we dat Timo graag kookt met seizoensgerechten en kiest voor producten van kleine ambachtelijke leveranciers uit de regio. Bovendien schuwt hij hierbij de minder bekende ingrediënten niet. We starten met diverse amuses, waaronder een mini-cornetto met Bleu d'Auvergne, mango en basilicum. Hiermee is meteen de toon gezet en wordt duidelijk dat Timo ervan houdt om zijn gasten te verrassen.

Ook qua texturen, zo blijkt uit de ceviche van Yellowtail Kingfish, Noordzeekrab met

avocado, een sesamkrokantje, ijs van limoenblad, een sapje van bleekselderij, appel en koriander. Een ware smaaksensatie! Het tussengerecht bestaat uit rode mul, bleekselderij, venkel, dragon en gerookte paling. De kalamansi geeft een heerlijke friszuur accent aan het gerecht. De schaaldierenbouillon van de langoustine met wortel, gember en Boemboe Bali is zo ontzettend lekker dat we er geen genoeg van kunnen krijgen.

OPEN WIJNEN

De wijnkaart biedt diverse grote namen van bekende wijnhuizen, maar ook wijnen van kleine eigennzinnige wijnmakers. De wijnen zijn afkomstig uit zowel de oude als nieuwe wereld. Ze completeren de gerechten uitstekend. Tevens wordt een ruime keuze open wijnen aangeboden. Dit geeft de gast de gelegenheid om verschillende wijnen te kunnen proeven. Het hoofdgerecht bestaat uit kamperlam, geglaceerde schouder, zadelfilet met eigen jus, macaroni, Epoisses de Bourgogne, doperwt en een krokantje van zuurdesem. Een ontzettend mals stukje vlees, dat bijzonder vol van smaak is. We sluiten af met kwark soufflé, rabarber, chocolade, yuzu, yoghurt cruesli en vlierbloesem ijs. Een smaakvolle finale wat ons betreft.

GRAPJE

Maar de avond is nog niet ten einde. Bij de friandises blijkt dat de keuken wel van een grapje houdt. De bonbons zijn vermomd als Nespresso-Capsules, terwijl de crème brûlée verstopt zit onder het schoteltje van ons koffiekopje. Een geslaagd grapje wat ons betreft. Van het begin tot het einde is het dineren bij Restaurant de Witte Zwaan een belevenis. Hier gaan ze ons vaker terug zien, want laten wij nu net dol zijn op belevenissen!

www.witte-zwaan.nl

JRE

Restaurant de Witte Zwaan is aangesloten bij Jeunes Restaurateurs Europe (JRE). JRE is een vereniging van jonge restaurateurs die hun talent en passie voor gastronomie delen met gelijkgestemden. Leden zijn tussen de 23 en 42 jaar oud. Leden die de leeftijd van 49 jaar hebben bereikt, worden benoemd tot erelid, te herkennen aan de aanduiding 'Table d'Honneur'.

www.jre.eu

