



Chef-kok Gerrit van den Berg en maître-sommelier Isabella Wildtham zijn de patrons van Ross Lovell.



ROSS LOVELL

RECHT UIT HET HART

In het pittoreske dorpje Rijsoord staat het prachtige historische pand - ooit het Wapen van Rijsoord, toentertijd een bekende kunstenaarsbroedplaats - gelegen aan de oevers van de Waal. Vandaag de dag is Ross Lovell hierin gevestigd, een plek waar je graag samenkomt met vrienden, familie of collega's en waar bovendien recht uit het hart gekookt wordt.

Wanneer we binnentreden in het restaurant worden we hartelijk welkom geheten door chef-kok Gerrit van den Berg, die zijn roots in de Betuwe heeft liggen. Samen met zijn vrouw Isabella Wildtham, die maître-sommelier is van Ross Lovell, runt hij het restaurant. In Krimpen aan de IJssel is nog een vestiging van het restaurant te vinden. In de prachtige voormalige korenmolen, voorheen de Schelvenaer, gelegen

aan de kleine jachthaven, wordt deze locatie voornamelijk ingezet voor feesten en partijen.

OOSTENRIJKSE WIJNEN

Eenmaal aan tafel bij de vestiging in Rijsoord valt ons oog op de menukaart. Hierop prijken gerechten met spannende ingrediënten. De wijnkaart blijkt behoorlijk groot en breed georiënteerd. Opvallend is de

VERGADEREN

Vergaderen, eventueel in combinatie met private dining, is het prettigst in een rustige en inspirerende omgeving. Door de diverse aparte ruimtes in het pand kunnen zowel kleinere als grotere gezelschappen terecht bij Ross Lovell.

HIER WORD JE ECHT EEN AVONDJE IN DE WATTEN GELEGD

BIJENKOMSTEN

Speciale gebeurtenissen, zoals verjaardagen, reünies, jubilea, een geboorte of een pensionering vragen een intieme sfeer in een comfortabele setting om er een gedenkwaardig moment van te maken. De experts van Ross Lovell hebben creatieve ideeën en oplossingen en denken graag mee over de invulling van de dag of avond waarover ongetwijfeld nagepraat zal worden.

enorme hoeveelheid Oostenrijkse wijnen die op de kaart prijken. Een verwijzing naar de roots van Isabella, die oorspronkelijk uit Oostenrijk afkomstig is.

TONGSTRELENDE GERECHTEN

We starten ons diner met diverse amuses, waaronder een soepje van langoustine met kastanje, een kussentje van goulash en crème van sjalot en een spiraal van aardpeer en poeder van aardpeer. Stuk voor stuk oog- en tongstreurende gerechten. De gepekeld kmaekrel met kren, rode grapefruit, poeder van cacao en zoetzure beukenzwammetjes smaakt naar meer. De Vulcano schinken die we vervolgens geserveerd krijgen is maar liefst 27 maanden gerijpt en dat proef je. Vergezeld met ricot-

ta, krokante aardappel, druiven, amandel en vinagrette van zwarte knoflook is het gerecht krachtig van smaak, maar tegelijkertijd tongsmeltend. De kabeljauw met brotknodel, paddenstoelen, knolselderij en saus ceps zorgt wederom voor een knipoog naar de Oostenrijkse keuken, iets wat we dus niet alleen op de wijnkaart terug zien maar ook op het menu. Alle ingrediënten zijn zo in verhouding dat de hoofdrol voor de vis blijft.

PRONKSTUK

Het gerecht van gebakken gamba's met tomatensalsa, groene asperges en dansende tonijn is wat ons betreft het pronkstuk van de avond. Het lijkt een mysterie, die bewegende tonijn op je bord. Maar het is niets om je zorgen over te maken, zo vertelt Gerit ons. De vlokken leven niet écht. Warme lucht zorg ervoor dat de dunne, lichte vlokken bewegen. Als gevolg hiervan lijkt het alsof de vlokken dansen wanneer ze op warme gerechten worden opgediend. De gebakken ossenhaas en krokant gebakken kalfsvlees schupfnudeln die we vervolgens gereserveerd krijgen gaat uitstekend samen met de saus van rode wijn. Het dessert, een mousse van melkchocolade, lavendel en ijs van advocaat is een waardige afsluiter. De zwarte brigade straalt tijdens ons bezoek aan Ross Lovell een ongekend enthousiasme uit. Met veel passie, maar zonder al te veel poespas, wordt op een aanstekelijke manier verteld over de gerechten en de wijnen. Niets is teveel. Hier word je echt een avondje in de watten gelegd.

TERRAS

Terugkijkend op onze avond komen we tot de conclusie dat Ross Lovell een plek is waar recht uit het hart het horecavak beoefend wordt. Zowel in de keuken als in de bediening. Met de zomer in het vooruitzicht zullen we zeker nog eens langskomen. Het terras aan het water ziet er namelijk bijzonder uitnodigend uit.

www.rosslovell.nl

ASPERGEMENU A € 35,00 P.P.

Voorgerecht:

Pastrami van runderribeye | zoetzure aspergesalade | zwarte knoflookdressing

Hoofdgerecht:

Gekookte asperge | gebakken wang van Baambrugse big | jus met bonenkruid | doperwtencrème

Dessert:

Mousse van melkchocolade en lavendel | amandelcake | framboos-aceto balsamico ijs | gekonfijte asperge snoepjes

Via de website van Ross Lovell is er ook voor thuis een 3-gangen Asperge Verrassingsmenu te bestellen voor € 30,00 p.p. welk op de locatie in Rijsoord kan worden afgehaald. Te bestellen via:

www.rosslovell.nl/product/3-gangen-asperge-verrassingsmenu/

33



Vergaderopstelling in de Waalzaal.

