

Gasterij Het Oude Posthuys

Sfeervol dineren en overnachten in voormalig postkantoor



Aan de rand van de oude binnenstad van Leerdam is in een voormalig postkantoor Gasterij Het Oude Posthuys gevestigd. Wie geen zin heeft om na het diner naar huis te rijden, kan hier blijven overnachten in één van de negen luxe hotelkamers die op de eerste verdieping gevestigd zijn. Rivierenland Business maakte kennis met deze bijzondere, veelzijdige locatie.

Nog niet zo lang geleden reisden we voor de recensie ook al af naar Leerdam voor een ander sfeervol restaurant in dezelfde stad, dat gevestigd zit in een oud station. Dat Leerdam nog een restaurant herbergt dat tevens gevestigd is in een historische locatie komt voor ons als een complete verrassing. Wie Gasterij Het Oude Posthuys binnenstapt voelt zich direct thuis in de huiselijke sfeer die er heerst. Diverse karakteristieke details zorgen ervoor dat het pand één en al

geschiedenis uitademt, ondanks dat er gezorgd is voor hedendaags comfort.

Posterijen

Gastvrouw Antoinette ontvangt ons allerhartelijkst en vertelt desgevraagd graag iets over de geschiedenis van het pand. “Tot 1997 bood deze locatie onderdak aan het postkantoor van Leerdam. Sinds 2007 hebben mijn broer Roland, zijn vrouw Yvonne en ik de exploitatie op ons genomen. In de

oude kantoren van de ambtenaren van de posterijen, hier boven het restaurant, zijn bovendien sinds 2012 hotelkamers gevestigd.”

Ondertussen toont ze ons de menukaart van het restaurant, die een klassieke Franse basis heeft, maar waar ook uitstapjes gemaakt worden naar Oriëntaalse invloeden. De prijs-kwaliteitverhouding is perfect in balans. Hier kun je ook met de kleinere beurs uitstekend dineren. “We maken bijna alles zelf”, glimlacht ze. “Ook koken we met de seizoenen mee en hebben we regelmatig een nieuwe kaart.”

Lust voor het oog

Als voorgerecht kiezen we voor de Oosterscheldekreef met een crunch van wasabi en een schuim van Granny Smith en limoen. Vooraf krijgen we een amuse van een scheermesje met betaat-crème en mayo-

Tussengerecht

Krokant gegrilde tongfilet met truffelrisotto, eendenlever en jus van witte truffel

Recept voor 4 personen

Truffelrisotto

400 gram risotto

6 dl. warme paddenstoelen bouillon

2 dl. kookroom

1 sjalot

olijfolie

peper en zout

Bereiding

Gesnipperd sjalot in pan met olijfolie aan zweten. Risotto toevoegen en glanzend aan zweten.

Bouillon toevoegen en 15 minuten zacht laten garen. Proeven of de rijstkorrel niet te gaar of te hard is. Room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Jus van witte truffel

3 dl jus de veau (receptuur op te vragen)

*2 lepels witte truffel tapenade
peper en zout*

Bereiding

jus de veau verwarmen en tapenade toevoegen, op smaak brengen.

Tongfilets

4 tongfilets, zout

8 eendenlever krullen, peper en zout

Bereiding

Tongfilet dubbel vouwen, insmeren met olijfolie en op de mooie kant grillen. Warme risotto op bord, tongfilet bovenop, hierop de eendenlever krullen, witte truffel jus en af garneren met sishe (affila cress).

naise van inktvisinkt. Een lust voor het oog en een tongstrelend begin. Ons voorgerecht zorgt voor een intense smaakbeleving door het pittige van de wasabi schuim enerzijds en het frisse van de Granny Smith en limoen anderzijds. Het tussengerecht, een krokant gegrilde tongfilet met truffelrisotto, eendenlever en jus van witte truffel, laat perfect zien hoe een klassiek gerecht als tong en eendenlever in een vernieuwend jasje gestoken kan worden. Het hoofdgerecht dient zich aan in de vorm van gebakken lamsrug met een korstje van pistache, saus van morilles en crème van jonge bospeen. De witte brigade weet ook hier weer te verrassen met creatieve combinaties. Het diner bereikt zijn eindpunt met de crème brulee van vanille en champagne sorbet. Een heerlijk palet van smaken, maar beslist niet te zoet.

Glaskunstenars

Na het diner zijn we nieuwsgierig geworden naar de hotelkamers en gaan dan ook gretig in op de uitnodiging van Antoinette voor een rondleiding. Nadat we eerst uitgebreid de diverse zalen hebben bekeken die het pand rijk is, worden we aangenaam verrast wanneer Antoinette de deuren opent van de verschillende hotelkamers. Wat we hier zien, verwacht je eerder in een kosmopolitische stad dan in

een klein stadje als Leerdam. De kamers hebben een boetiek-achtige uitstraling door het gebruik van speelse designelementen en maken bovendien een knipoog naar bekende Leerdamse glaskunstenars. Zo wordt kamer nummer 1 vernoemd naar de oprichter van de glasfabriek Jan Cochius. De andere kamers verwijzen naar beroemde glasartiesten als Bernhard Heesen en Andries Copier. Elke kamer heeft zijn eigen karakter.

Aan het eind van de avond concluderen we dat Leerdam zich rijk mag prijzen met

dit bijzondere restaurant annex hotel. Juist wanneer je de massa en de grote hotelketens wilt ontvluchten, biedt Gasterij Het Oude Posthuys de perfecte uitvalsbasis om even helemaal tot rust te komen in de schitterende omgeving van de Betuwe. Jammer dat we hier niet blijven overnachten. Wel een mooie aanleiding om nog eens een keer terug te keren naar Gasterij Het Oude Posthuys. ■

www.hetoudeposthuys.nl

