

# OUDE WETERING

## Plantage 87



📍 Plantage 87, 2377 AE

☎ 071 - 5427733

✉ info@plantage87.nl

🌐 www.plantage87.nl

In november 2015 een eigen restaurant gestart aan de rand van de Braassem in Het Groene Hart: het heeft patron-cuisinier Stephan Möllers en zijn vrouw, gastvrouw en sommelier Wendie, geen windeieren gelegd. Vanuit de grote open keuken in de strak maar sfeervol ingerichte zaak komen gerechten die stuk voor stuk beeldschoon gepresenteerd worden en getuigen van smaak, lef en creativiteit. We genieten op het terras van een frisse mousserende Italiaanse La Tordera – Jelma's Sparkling Dry en knabbelen van stengeltjes korstdeeg met dukkah en een dip van kikkererwt puree en sinaasappel. Behalve een drie- of viergangenmenu en een vijfgangen verrassingsmenu zijn er à la carte keuzes, waarbij iets meer aandacht naar vegetarische gerechten mag uitgaan. De gasten zijn vrolijk en de sfeer is relaxt. Eerste gang: à la minute gemarineerde tonijn op salade van quinoa, met zee-egelcrème en bereidingen van komkommer en zeewier. Een mooi en evenwichtig smaakpalet, waarmee de Spaanse Piedra del Mar uit 2015 uitstekend samengaat. Daarna precies goed gaar gegrilde tarbot met hartige flinters bottarga, brandade van tarbot en krokant gebakken vleugeltje, plus een verfijnde vinaigrette van aardappel dat een verfijnd zuurtje meekrijgt van champagneazijn. We vallen van onze stoel. Zo lekker. Niet makkelijk om bij deze complexe smaken een passende wijn te schenken, maar charmante Wendie heeft met de Italiaanse Avalos uit 2015 een troef in handen. Na pièce van uitermate sappige in hooi gerookte Iberico Presa en een dessert van semifreddo van hangop met verschillende bereidingen van rabarber kunnen we maar één ding concluderen: deze zaak hoort thuis in de kolommen van Lekker. Welkom!