

lekker

VAN BISTRO TOT STERRENZAAK

de beste

2024

500

46
NIEUWE
RESTAURANTS

restaurants van nederland



DE BILT De Witte Zwaan

De grote witte bar is een eyecatcher in de moderne en chique ambiance van De Witte Zwaan, gevestigd in een karakteristiek oud pand aan de rand van De Bilt. Het is druk met stellen en kleine gezelschappen. Aan de achterzijde van de eetzaal is ruimte voor grotere gezelschappen. De internationale keuken viert hier hoogtij vergezeld gaand van hier een daar een oosterse smaakmaker, door patron-cuisinier Timo Agterberg zorgvuldig en geraffineerd toegepast. Bij een fijne alcoholvrije bruiswijn Henkell Sparkling is vooral de amuse van dashi-meringue met gefermenteerde tonijnvlokken en crème van gepofte knoflook een aangename en smaakrijke binnenkomer. De menukeuze is royaal: menu's, à la carte en extraatjes als bites en kaas. We nemen een oesterproeverij vooraf en snoepen van onder meer oester met krab geserveerd in een krab van porselein. Origineel! Het huisgemaakte briochebrood met lavendel en zout mag er ook zijn. Vers en zacht en smakend naar meer. Eerste gang is spartelverse kabeljauw in geurige dashi-beurre blanc met haringkuit

en bieslook gegarneerd met zeewier. Hierbij drinken we een Italiaanse Cembra Pinot Bianco die mooi aansluit bij het vetje van de beurre blanc. Als hoofdgerecht malse runderlende en short ribs met als garnituur witte asperge, miso-aubergine, macaroni met kaas, morilles en daslookkrokant. Na het dessert van bloedsinaasappel en ijs van gezouten karamel wordt er bij de koffie groots uitgepakt met friandises. In een zwarte koffer op tafel worden enkele lades geopend en verschijnen er feestelijke lekkernijen. De 'cheeseburger' is origineel: een macaron van tonkabonen met passievrucht. Dat gaat schoon op. Fijne en solide plek in de provincie Utrecht.

