

RECENSIE

foodies

ONS TEAM VAN FOODLOVERS TEST RESTAURANTS, EETTENTJES, FOODTRUCKS EN ANDERE HOTSPOTS IN HET NOORDEN. DEZE KEER WAS LISELOTTE BIJ GRAND CAFÉ HET WITTE HUIS IN ZEEGSE.

WAAR ZIJN WE?

In een van de mooiste plaatsjes van Drenthe, in Zeegse. Net voor de ingang van natuurgebied de Zeegser Duinen zit grand café Het Witte Huis. Al bijna zeventig jaar een familiebedrijf, gekocht door de opa van huidige eigenaren Roelof en Wietze-Jan Homan. Je kunt er terecht voor lunch, borrel en diner.

HOE ZIT HET HIER?

Het is half juni als we hier zijn, en we zouden graag op het ruime terras gaan zitten, maar er waait nog een herfstwind en de temperatuur is ronduit guur. Dus gaan we snel naar binnen. In de hal is het even zoeken. We kunnen zowel links- als rechtsaf naar een zaal. We horen geroezemoes links van ons, openen op goed geluk de deur en stappen een bruin café binnen. Maar dan wel eentje in een modern jasje. Met frisse grijs-groene muren, barstoelen met rode zittingen en aan de muren oude foto's van het dorp en restaurant. De ruimte aan de rechterkant, zo horen we van het personeel, is later bijgebouwd. Die zaal wordt voornamelijk gebruikt voor diners, feesten en bruiloften.

WAT STAAT ER OP DE LUNCHKAART?

Vooral klassiekers. En die nemen gretig aftrek, zien we bij andere tafeltjes. Gasten zijn verknocht aan hun uitsmijter, broodje brie of twee kroketten met brood. Wij kijken verder en kiezen een salade zalm, met gepocheerd ei en hollandaisesaus en een broodje vitello tonnato met ingelegde beukenzwam. We zijn benieuwd naar de bereiding van het schattige paddenstoeltje.

HOE SMAAKT HET?

Over de salade met zalm kunnen we kort zijn: lekker! Goedgevuld en de zalm is rijkelijk aanwezig. De gepocheerde eieren zijn heerlijk zacht en de hollandaisesaus is goed op smaak. Puntje van kritiek: de rauwe rode ui verstoort de balans. De salade staat al bol van grote smaken en dan is de pittigheid van de ui net te

veel. Die mag wat ons betreft achterwege gelaten worden. Daarentegen geeft de ingelegde rode ui een fijne zure kick aan het geheel. De twee broodjes worden gebruikt om de laatste restjes frisse dressing van het bord te deppen. Dan de vitello tonnato. Het brood, afkomstig van de lokale bakker, is belegd met flink veel dungsnesden plakjes kalfsvlees en tonijnmayonaise. De steeltjes van de ingelegde beukenzwam piepen er tussendoor. Het wordt met smaak opgepeuzeld. Helaas overheerst de tonijnmayonaise, waardoor de subtiële nootachtige smaak van de beukenzwam verloren gaat. Tafelgenoot wil graag afsluiten met een dame blanche, want „wanneer eet je nou zo’n dessert met de lunch?”. Tja, goede vraag. Binnen mum van tijd staat er een mooi diep bord op tafel met drie bolletjes vanilleroomijs, een flinke dot slagroom en een kruimel van bastognekoek. De stomend hete chocoladesaus wordt in een apart kannetje geserveerd. Handig, zo kunnen we zelf bepalen hoeveel saus we over het ijs gieten. Spoiler: alles. Een dame blanche zoals ‘ie hoort te zijn: romig, zoet en net te veel. Toch gaat het dessert schoon op. „Nu vraag ik me af waarom ik dit zo graag wilde, want ik zit bommetjevol. Maar lekker was het zeker.”

HOE IS DE BEDIENING?

We worden bediend door drie personen. Twee ervaren, één iets minder. Lege glazen blijven staan en de daghap moet worden opgezocht. Maar we zien de moeite die wordt gedaan als met trillende handen een kop hete gemberthee wordt neergezet. Die komt er wel.

KOMEN WE TERUG?

Zeker. Het familierestaurant draait al bijna zeventig jaar op dezelfde plek. En dat begrijpen we. Een fijne plek voor de start of finish van een wandeling door de prachtige Zeegser Duinen.



Schipborgerweg 7, Zeegse
• wittehuiszeegse.nl

€ € € € € €

● ● ● ● ●

v

● ● ● ● ●

● ● ● ● ●

De bezoeken van ons foodies-team zijn onaangekondigd, de recensies zijn dan ook een momentopname.

