

Recensie restaurant 't Swaentje: Het betere scharrelvlees, Gooi & Eemlander 13 december 2018



Voorgerecht met dungseden sukade.

Tekst en foto: Marit Versteeg

13/12/2018 om 15:05

'S-GRAVELAND

We voelen ons op deze koude decemberavond zeer welkom als eigenaar Mijndert Groen van restaurant 't Swaentje in 's-Graveland ons persoonlijk de hand schudt zodra we binnen zijn. Hij nodigt ons uit aan een tafel bij het raam, waar het warm en gezellig is. Het restaurant is op een ingetogen manier al in kerstsfeer gebracht.

De ruimte bestaat uit twee delen, met een tafeltje of tien op de begane grond en dan ook nog een aantal in een soort opkamer, iets hoger gelegen. In het midden staat een grote houten bar, waarachter de drankjes worden ingeschonken. De inrichting van het zeventiende-eeuwse pandje is door al het hout klassiek, maar door de inrichting evengoed modern.

Op deze zondagavond blijft het bovendeel leeg, maar beneden zit het nagenoeg vol. De gasten zijn divers in leeftijd en aankleding, een ongedwongen sfeer. We beginnen met hulp van de eigenaar met het uitzoeken van een flesje wijn, een Portugese rode Vidigal reserva (31 euro), die wel iets heeft van een kruidige merlot. In prachtige glazen geschonken al een feestje op zich. Er komt een (gratis) karafje kraanwater met ijs bij. Al gauw worden er heerlijke knapperige warme broodjes met aioli, paddenstoelentapenade en kruidenboter bij geserveerd.

De gastheer vertelt over het 'chefsmenu' van drie (37 euro), vier (44 euro) of vijf gangen (49,50) en welke heerlijkheden er te verwachten zijn. Dat doet hij met veel smaak. Omdat er nogal wat vis wordt genoemd, en mijn tafelgenoot daar geen echte liefhebber van is, kiezen wij onze gerechten van de kaart.

Vooraf is er bijvoorbeeld keuze uit gerookte zalm uit de Green Egg, buikspek, sukade, truffelrisotto en carpaccio, zowel van biet als rund. Bij de

hoofdgerechten is er dagelijks wisselende vis, zeeduivel, vegetarische ravioli, kalfslende, tournedos, chateaubriand en wild. Maar er kunnen ook losse gerechten van het chefsmenu worden gekozen.

We moeten wel een beetje lachen om de zin op de menukaart: 'Het wild dat wij serveren is geschoten uit de jacht, hierdoor kunnen hagel/kogel restanten in het gerecht achterblijven'. Het schrikt ons in ieder geval niet af. Wild is wat ons betreft het betere scharrelvlees. Als je duurzaam wilt eten, moet je niet dagelijks vlees willen eten, maar is het wel een fijn idee dat dieren een prettig leven hebben gehad.

Het wild op kaart: hertenbiefstuk, wildzwijnmedaillons en 'wild van de dag', dat dit keer gans is. Omdat ik dat nog nooit gegeten heb, en omdat ik me al zo vaak heb afgevraagd waarom er wel ganzen worden afgeschoten die overlast veroorzaken, maar ze zo weinig op een menu terug te vinden zijn, is mijn keuze snel gemaakt. Mijn tafelgenoot kiest de hertenbiefstuk.

Vooraf geniet hij van een flinterdun gesneden Black Angus sukade, met parmezaan bonbon, rucola, krokante eidooier, pijnboompitjes, truffelmayonaise en crouton van focaccia. Voor mij komt de carpaccio van rode biet met geitenkaas, sinaasappel, kruidencrème, met balsamico vinaigrette en kruim van wasabi-nootjes. Het ziet er niet alleen prachtig uit op ons bord, het is verrukkelijk. We laten elkaar lekker meegenieten van de heerlijke smaakcombinaties.

Iets royaler

Ook de hoofdgerechten vallen helemaal in de smaak. Hoewel ik me wel eens heb laten vertellen dat ganzenvlees nou niet echt smakelijk is, heeft de kok er hier iets moois van gemaakt. Het is rood vlees, rosé gebakken, iets steviger dan bijvoorbeeld biefstuk, maar evengoed mals en smaakvol. Het boutje dat erbij komt, is iets sappiger. Gelukkig zonder hagel. Opvallend is dat de gans en de hertenbiefstuk ongeveer op dezelfde manier worden opgediend: met rode kool, aardappel mousseline, wat groente, een krokantje van kruidkoek en jus van rode port. Ook de hertenbiefstuk smaakt goed. De kleine hapjes groente en mousseline hadden van ons wel iets royaler gemogen, want ze zijn zo lekker. We zijn wel blij dat we de vraag of we er wat friet bij wilden met ja hebben beantwoord, omdat de porties zo klein zijn. Ik ken genoeg mensen voor wie het te weinig zou zijn.

Wij nemen ook nog een dessert: de chocoladeterrine met aardbeienijs en suikerbrood en een in blokjes opgediende yoghurtbavarois met een vleugje witte chocolade, hazelnootkrokantjes en huisgemaakt mango-ijs. Smullen.

Wat ons betreft heeft 't Swaentje voldoende kwaliteit en ambitie voor een bezoekje en goede waardering van de dames en heren van Michelin. Het smaakt naar meer. De professionele en kundige bediening passen daar ook bij. De rekening van 130 euro is zeker in overeenstemming met de hoge kwaliteit. Voor die prijs hadden we trouwens ook een vijfgangendiner kunnen kiezen.