

# Buiten de deur

## Mooie vissen in Drenthe

**D**e najaarszon strijkt over de terrassen aan de Brink in Dwingeloo. Het Drentse dorp is nog steeds geliefd bij fietstoeristen, zien we, maar ook ouderwetse autotoerders en zakenlieden die erg vroeg aan de vrijmibo beginnen. Wij strijken neer op het terras van Hotel Wesseling. Het aperitief kan nog buiten in de zon, voor het eten gaan Hermus en twee Co's naar binnen. Het duurt een tijdje voordat de bediening de bestelling op komt nemen, maar daarna loopt het op rolletjes.

Hotel Wesseling in Dwingeloo behoort tot de categorie klassieke dorpsshotel-restaurant. Wat heet, ze zitten er al sinds 1662, en er schijnt nu een dertiende generatie aan het roer te staan. Een generatie die wel heeft ingezien dat oubolligheid niet meer het ding is. Bij binnenkomst zie je een modern vormgegeven interieur. De loungebar bestaat uit hout en staal, een meterslange bruinleren bank nodigt uit tot hanglezen, fraaie lampen hangen aan plafond en dito tegels liggen op de vloer. Hier moet niet al te lang gelieden de jongste generatie Wesseling de handen uit de mouwen hebben gestoken. Het restaurantdeel in de serre is iets klassieker, maar oogt fris genoeg. En je hebt er ook nog een uitzicht op die bijzonder onorthodoxe siepeltoren van de St. Nicolaaskerk.

Bij Wesseling kun je zo ongeveer de hele dag van alle kaarten eten, dus lunchen kan ook van de dinerkaart. Die is nogal Frans geïnspireerd. Vandaar dat Hermus kiest voor een *tartaar van Vechtdalrund, met ei, kappertjes en een klassieke sauce tartare* (12 euro). Lekker koud vlees, zoals het hoort, een perfect gepocheerd eitje erbij dat zacht uitvloeit over het vlees. De tartaarsaus – op basis van mayonaise met sjalotjes, peterselle en bieslook – houdt de frisheid hoog, hoewel kappertjes ontbreken. Daar doen we een glas licht gekoelde pinot noir/gamay uit de Bourgogne bij (4 euro).

Nog frisser is het voorgerecht van

Co 1: de *tartaar van komkommer, met verse dille, komkommersorbetijs* (11 euro) oogt niet alleen als een plaatje, hij smaakt ook zo. Het is best moeilijk om een waterige groente als komkommer zoveel substantie te geven als in dit gerecht. Dille en komkommer zijn natuurlijk een droomhuwelijk, maar hier dansen ook alle gasten uitbundig. Zeker met in hun hand het glas sauvignon blanc (met een beetje ugni blanc) uit de Touraine in de Loirestreek, van

**6 DE VOLGENDE  
HOEFT ZICH GEEN  
ZORGEN TE MAKEN**

Francois Chidaïne (kost wel 6 euro per glas!).

Co 2 is zeer content met zijn *vissoep met croustons, rouille en kaas* (7 euro). De drie laatsten komen in een apart bakje (hulde), de soep komt in een goedgevulde kom met fikse stukken zalm en witvis. „Krachtige smaken, goede textuur”, besluit Co 2.

„Kom, we gaan eens verder met vis”, roept Hermus, „we zitten tenslotte in de waterrijkste provincie van Nederland.” De snedige repliek van de bediening: „Welkom in Zee-land.” Daar komt Hermus' hoofdgezicht vast niet vandaan, maar de *heilbot, gegaard in de oven, geseerveerd met wakame en een saus van vanille* (20 euro) lijkt spartelvers. In de oven gebakken, maar wel op de huid, die daarvoor niet dat krokantje heeft van het panbakken. De olijfgroene wakame – die overigens tot de bruinwieren behoort – past er uitstekend bij, net als de couscouspareis die met saffraan zijn gekookt. „Mooi experiment, die vanillesaus, maar die is iets te zoet uitgevoerd”, meent Hermus.

Co 2 krijgt met de *zeeduivel met*

*mangelica-spek en een saus van witte wijn en druivenmost* (20 euro) opnieuw de bevestiging dat je niet veel water in de buurt hoeft te hebben om toch mooie vis te serveren. Het stevige vlees van deze vis is gewikkeld in het in Spanje vervaardigde spek van het Hongaarse mangalitsa-wolvarken. Dat is mooi vet met een adering, dat bij garring voorkomt dat de vis uitdroogt. De rijkdom van het gerecht wordt nog eens benadrukt door de saus. De druivenmost – vers geperst nog nog niet vergist druivensap – geeft zowel zoet als zuur. „En vooral veel genot”, benadrukt Co 2.

Co 1 is meer de vleeseter van het stel. Vandaar haar keuze voor de *gegrilde rib-eye met een saus 'Café de Paris'* (24 euro). „Een echte aanrader van het Vechtdalrund”, kopt de kaart verder. De saus dankt zijn naam aan het gelijknamige restaurant in Genève, waar 'Freddy' Dumont in de jaren veertig van de vorige eeuw de scepter zwaaide.

Het recept is nog steeds geheim, dus hoe ze er bij Wesseling aan gekomen zijn? Er zouden kippenliefvertjes ingaan, tijm, boter, room en nog wat meer. In elk geval smaakt het Co 1 uitstekend bij de goed gebakken rib-eye, die zacht ligt gevleld op een bedje van gesmoorde uienringen, plakken wortel en minimaïs. Alsof de lof nog niet voldoende is: ook de bijlagen zijn prima. De gestoofde stukken bleekselderij hebben nog een mooie bite, de frieten met mayonaise en de aardappelgratin zijn klassiek.

Een nagerecht slaan we even over, want straks wacht weer een diner elders en we zien steeds meer gasten overgaan naar een echte vrijmibo. Met een koffie in de hand kunnen we niets anders zeggen dan dat bij het huidige niveau van het restaurant in Hotel Wesseling de veertiende generatie zich geen zorgen hoeft te maken.



**Voor Buiten de Deur**  
bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt verzegeld door Co-partner. De bezoeken zijn onaanbevolgd, de recensie is een momentopname.

| Hampshire     |                              | 09/10/2015 15:23 |       |
|---------------|------------------------------|------------------|-------|
| #             | Namen                        | Menu             | 17101 |
| 4             | Cl. w. Touraine - Loire      | 105.75           |       |
| 1             | Cl. w. Touraine - Loire      | 5.99             |       |
| 1             | Koninkrijk tartaar           | 25.45            |       |
| 1             | Rib eye                      | 7.00             |       |
| 1             | Vissoep                      | 22.00            |       |
| 1             | Tartaar van het vechtdalrund | 12.00            |       |
| 1             | Heilbot                      | 20.00            |       |
| 1             | Cl. rood Lvs. 4 Els. Aymon   | 4.00             |       |
| 2             | Koffie                       | 2.50             |       |
| 1             | Espresso                     | 4.00             |       |
| 1             | Cl. w. Chateaux              | 4.00             |       |
| <b>Totaal</b> |                              | <b>€ 137.75</b>  |       |
| BTW 6%        |                              | 105.75           |       |
| BTW 21%       |                              | 28.45            |       |
| BTW totaal    |                              | <b>137.75</b>    |       |
| Bedrag        |                              | 137.75           |       |
| Bevestiging   |                              | 137.75           |       |
| Bevraagd      |                              | 137.75           |       |

**Spaart u al mee?**

Hieronder kunt u zien hoe u kunt sparen op uw kaart.

Hotel Wesseling  
Dwingeloo  
052-2071544  
www.hotelwesseling.nl