



RANTREE

BEREIKT HOOG NIVEAU OP ACHTSTE ETAGE

Het werd tijd dat er op culinair gebied op het hoogste niveau weer wat bijkwam in Maastricht. Dat is nu het geval met de nieuwe locatie van restaurant Rantree, op het Dormio Resort bij de golfbaan, aan de rand van de stad. Echt op hoog niveau, want bovenop het nieuwe hotel, met 360 graden uitzicht over de stad en de Belgische grensstreek.

TEXT: JO CORTENRAEDT EN ERIK SAUTER FOTOGRAFIE: ANNE JANNES

De bereikbaarheid, althans per auto, is heel gemakkelijk; je parkeert gratis voor de deur. En dan met de lift naar de achtste etage, van waar je niet alleen een mooi uitzicht hebt op het luxe vakantie-resort, maar ook op de wijde omgeving. Een uitgebreide brigade, klassiek gekleed, wacht de gasten op, terwijl in de zeer ruime, gloednieuwe keuken eveneens de nodige handjes wapperen. Met een totale equipe van 24 mensen die ieder vier dagen werken, gaan ze hier niet over één nacht ijs.

Chef Ralph Hermans straalt rust uit, zijn echtgenote Jennifer Silvius zorgt voor de dynamiek. De gasten zijn jong en oud, en komen van het vakantiepark, van de stad, vanuit België en eigenlijk van overal.

Na de kleine amuses op basis van groenten, gaan we meteen voor het voorgerecht, kingfish met rode biet en wasabi. De vinaigrette van dashi zit voldoende in de zuren. Een heel fris, licht gerecht als binnenkomer, in combinatie met biologische Okonomierat Rebholz Riesling Trocken uit de Pfalz – een prima combinatie.

Het andere voorgerecht is sappige langoustine met een kleurrijke, krokant hartige bereiding van wortel. Het geheel voorzien van een uiterst subtiel pikant-zoet contrast. Hierbij de Sauvignon Furiel Borgo dei Posseri 2017 uit de Italiaanse Alpen. Aanvankelijk minder expressief dan verwacht maar de wijn groeit in het glas door de confrontatie met het gerecht.

Als tussengerecht komt kreeft aan bod met onder meer avocado en een vinaigrette op basis van chorizo. Een oosters tintje zit aan de tedere, perfect gegaarde stukjes kreeft. De Chenin Blanc uit Nieuwe Zeeland, ook al biologisch, geeft er met z'n smaakje van tropisch fruit een boost aan.

Op het andere bord een heerlijk verse en opvallend 'vast' gebleven snoekbaars met een bolletje smeugige risotto. Een fijne, licht pikante peperigheid verhoogt de beleving. De erbij geserveerde Poggio Le Volpi Donnaluce Bianco Lazio IGP 2017 zorgt voor een aromatisch feestje en ook hier heeft het gerecht een stimulerende werking op de wijn.

Zwezerik dan, met kalfstong en schorsener, en een krachtig gereduceerde saus, waarin je de beenderen nog proeft. Tamelijk klassiek, passend in de winter. De rode Portugese Dao

blijft stevig overeind en toont zich een ideale begeleider.

Het hoofdgerecht: eend, die op lage temperatuur gegaard is en daardoor smelt in de mond. Voor het oog een minder spectaculair gerecht, maar prima van smaak. Zeker in combinatie met de Amarone van De Stefaini Solèr 2014 uit Veneto: rijk, elegant en een mooie lengte. Het andere hoofdgerecht is een klassieke, maar o zo smaakrijke, voortreffelijk gegaarde entrecote. Erbij geserveerd een Australische Shyraz uit de Mc-Laren-Vallei: Barrel Monkeys 2016. Een geurige, krokant-sappige en spannend blijvende weelde.

Het menu wordt afgesloten met ijs van yoghurt en een sorbet van citroen, met de R van Rantree in witte chocolade. Goed, maar tamelijk bescheiden in vergelijking met de rest. De wijn erbij heet MAD, een fijnzooete Tokaj 2014.

Aan de andere kant een gevarieerd chocoladedessert met zilte mokka en tonkaboon. Hierbij een Lustou reserva – rijk zoet met hoogwaardige sherry- aroma's in de neus. Prima combinatie.

De verhuizing van de te kleine locatie in de binnenstad naar deze ruime en bijzondere plek heeft Rantree zeker goed gedaan. De keuken experimenteert vanuit de Franse basis met wereldse invloeden. Het lijkt erop dat deze zaak een van de pijlers gaat worden van gastronomisch Maastricht. •

Combinatie van verrassende keuken en indrukwekkende wijnselectie



Ambiance

Opvallend sfeer vol ingericht. Warme tinten, tafels rondom de bar, aparte *private dining room*, van overal geweldig uitzicht. Mooie houten vloer. En, de patron draait zelf elke avond aan de dimmer zodat de verlichting precies goed aanvoelt. Heel belangrijk. De aparte lounge is voor degenen die even willen chillen met een cocktail, een glas wijn en anderszins.

Menukaart

Het menu gaat van twee gangen voor de lunch tot zes gangen. Voor vier gangen betaal je € 59, voor zes € 85. Een goede prijs-kwaliteitsverhouding. À la carte gaat het van € 25 tot € 43. Er is een apart vegetarisch menu van twee tot zes gangen.

Wijnkaart

De bevoegdheid en enorme kennis van Jennifer Silvius als top-sommelier is een sterke troef in deze zaak. Zij zorgt voor verrassende wijn-spijscombinaties. Maar zelf kiezen kan ook uit de zeer gevarieerde kaart die volop de mogelijkheid van fascinerende wijn-ontdekkingstochten biedt. Goed is de apart gepresenteerde selectie van wijnen onder de € 35 per fles!



RESTAURANT RANTREE

Het Wilhelmus 30L Maastricht
Tel 043-3215140
www.rantree.nl

5 chapeaus In elk opzicht uitmuntend

4 chapeaus Uitstekend restaurant, prima service en ambiance

3 chapeaus Creatieve keuken, aanrader

2 chapeaus Interessant adres

1 chapeau Gemiddelde keuken