

Verschenen in

ZONE 09

17/03/2010

DE STERRE ★★★★★



Langs de toegangsweg naar het kasteel Ooidonk bevindt zich een laag boerderijtje met groene luikjes, ooit de pleisterplaats van Fritz van den Berghe en Leon De Smet: afspanning **De Sterre**. Als kind ravotte ik op het speeltuintje verderop, terwijl mijn ouders op het terras een wafel aten. Ongeveer een jaar geleden werd de tea-

baar op maandag, donderdag en vrijdag): aperitief maison, skrei, kwartel, chocoladedessert en koffie voor €35, inclusief huiswijnen. Een scherpe prijs. We besluiten niettemin om ook de spijskaart eens te bekijken. Daarop staan voornamelijk klassiekers uit de Belgisch-Franse keuken, zoals steak, paling en zeetong, maar ook kreeft en

'Scherp geprijsde inventieve keuken in een gezellig landelijk kader'

room overgenomen door een jong koppel dat er een heus restaurant van maakte. De eetzaal is knus ingericht, met spulletjes die passen bij de oude tegelvloer. De gastvrouw neemt onze jassen aan, leidt ons naar een voorbeeldig gedekte tafel bij het raam en stelt ons het weekmenu voor (enkel verkrijg-

end. Mijn oog valt op het kasteelmenu (vijf gangen voor €62), inclusief aperitief, wijnen en koffie, maar we zitten met iets minder grote eters aan tafel en aangezien menu's uitsluitend voor het volledige gezelschap worden gereserveerd, besluiten we democratisch met zijn vieren voor het week-

menu te gaan. De maison is een schuimwijn met passievrucht, maar daar ben ik niet tuk op. Geen probleem. Op eenvoudig verzoek krijg ik een glaasje cava in de plaats. Bij het aperitief serveert de gastvrouw drie hapjes: een gemarineerde Zeeuwse oester met een smaakparel van citroen en peper en garnaltjes, een puree van zoete aardappel met een wijngaardslak en een glaasje erwtensoep met breydelham. Origineel en lekker. Alleen, de hapjes komen vrij laat. Ons aperitief is al flink gevorderd. Ook het voorgerecht laat enige tijd op zich wachten en dat terwijl het helemaal niet druk is.

We zijn blij als de gastvrouw met de fles witte wijn komt aandraven. Uitleg krijgen we niet, maar ons glas wordt goed gevuld en de wijn, vermoedelijk een sauvignon blanc uit de Nieuwe Wereld, is prima. Ondertussen hebben we boter en olijfolie om op onze broodjes te smeren, maar nog steeds geen brood. We vragen er dan maar zelf naar. Even later komt de skrei op tafel: een mooi stukje, perfect gegaarde vis met een toefje auberginekaviaar, twee groene asperges en een beurre-blancsaus. Er zit extra saus in een kommetje apart, dat we bijna volledig leeg lepelen. Even voor het hoofdgerecht wordt de rode wijn gereserveerd. Een eenvoudige, maar lekkere vin de Pays d'Oc. Op ons bord vinden we twee malse kwartels met een uitstekende vulling van kalfsvlees en truffels, een heerlijk sausje en een mengeling van paprika's. Geweldig dat laatste, maar een beetje weinig. Dat geldt ook voor dat ene potje puree dat we met zijn vieren moeten delen. We bestellen prompt bij. Het dessert bestaat uit chocolademousse en een moelleux van chocolade. Bij de koffie komt meringue en roomijs. Dat alles voor €35. *Faut le faire!*

RESTO

BACHTE-MARIA-LEERNE

Ooidonkdreef 16
9800 Bachte-Maria-Leerne
Tel.: 09/282.30.81
www.desterre.be

KEUKEN:
Belgisch-Frans

OPENINGSUREN:
Do tot ma van 12u tot 14u
en van 18u tot 21u30.
Gesloten di en wo.

INFO:
Gratis parkeren vlakbij
Rookruimte aanwezig
Terras

RICHTPRIJZEN:
Voorgerecht: €5 - €18
Hoofdgerecht: €17 - €28
Nagerecht: €5 - €7

BETAALKAARTEN:
American Express,
Mastercard, Visa

ZONE/SCORE:
ETEN: 8/10
BEDIENING: 7/10
COMFORT: 8/10

woord Geert Bouckaert