

TEKST JACQUES HERMUS

DE FAVORIETEN VAN 2015

Buiten de Deur geeft elk eindejaar een overzicht van hetgeen Noord-Nederland culinair te bieden heeft. Jacques Hermus en zijn wisselpartner Co blijven echter kritisch. Het kan altijd beter.



DE BESTE

In bijgaand overzicht komt elk genoemd eethuis hooguit één keer voor. Bijvoorbeeld: een restaurant in de categorie 'de beste' zou ook een plek kunnen krijgen in het rijtje 'bediening', maar geeft in dat geval automatisch voorrang aan andere toppers.

1. Piloersema, Den Ham

In de betoverende boerderijborg wordt elke dag anders gekookt; afhankelijk van het aanbod wat chef Dick Soek aantreft bij zijn leveranciers, in de wegberm of op het wad. Een vast menu voor alle gasten. Waar krijg je zo'n *all inclusive* voor nog geen 60 euro?

2. Eindeloos, Leeuwarden

Chef Willem Schaafsma kookt biologisch met ingrediënten uit de buurt. En de dieren worden bij hem bereid van kop tot staart. Bij Schaafsma is het feest met het beest en nooit mis met de vis. Een eindeloze smakentocht.

3. Gustatio, Groningen

Rome in Groningen. Geen pizza's of *volsauzige* vleesgerechten bij deze Italiaan, maar pasta. In de *tagliatella all'aragosta* lijkt de kreeft alvast door de ongekookte pasta te hebben gekropen. Subtiel. Elke hap maakt ons benieuwd naar de volgende.



BEDIENING

1. Bij van Boven, Groningen

De sommelier spreekt met autoriteit en humor over de mooie wijnkaart. Bovendien gaan alle gerechten vergezeld van wijsuggesties per glas en soms van een biersuggestie. Lef en gastvrijheid.

2. Peizer Hopbel, Peize

Ze lopen een beetje te stuiten in restaurant de Peizer Hopbel. Van enthousiasme, dat wel. Voordat we er om kunnen vragen staat er al een fles water op tafel. Kijk, zo hoort het. Met passie vertellen ze over hun nieuwe avontuur.

3. De Postwagen, Tolbert

We zien in het ontwerp de hand van iemand die weet hoe je een optimale praktische routing vangt in een sfeer vol decor. Bakstenen efficiency zonder sfeerverlies. Met bijpassende bediening; mensen met trots en enthousiasme.



LOCATIE

1. De Havixhorst, De Schiphorst Ooievaars maakten van het statige pand één grote korf met nesten op het dak. De ranke vogels vliegen af en aan. Hier is het stijlvol tafelen – terrastafels met linnen bekleed – in een historische omgeving.

2. 't Schathoes Menkemaborg, Uithuizermeeden

In 't Schathoes van de Menkemaborg, een veertiende-eeuws adellijk huis, zit je in de zomer koel achter dikke muren, in de winter bij de haard. Mijmerend over de schoonheid van het Groninger land.

3. Paviljoen Sterrebos, Groningen

Een opmerkelijk pand aan de Helperzoom. Ontworpen voor gastvrijheid, voor ontspanning. De keuze voor de plek is een strategische: vlakbij een ambtenarenkolos, zorgvuldig geposteerd naast een afrit van de zuidelijke ringweg.



GOED VOOR WEINIG

1. De Olijfboom, Groningen

De Olijfboom volgt de seizoenen met Griekse producten die op dat moment voorhanden zijn. We genieten van de geweldige gastvrijheid en van de prima geprijsde gerechten. Alles samengeballt in een pretentieloos tentje.

2. Lekker Thais, Assen

Het interieur is strak en helder, eenvoudig comfortabel meubilair, weinig *nep-authentieke* versierselen. Wel echt Thais: de cheffin die goochelt met pannen en fijne geuren de zaak insmijft. Lekker Thais is precies wat het belooft.

3. Pernikkel, Groningen

Een frisse tent met enthousiaste uitbaters en een leuke wereldkaart die je de hele dag door kunt trekken. Pernikkel is misschien culinair niet echt verfind, maar wel fijn. In elk geval goedkoop.



EN VERDER ...

1. Het Spijshuys, Boornbergum

Hier genieten we geen gewoon diner, hier vieren we feest! Tussen Friese nuchterheid (de eigenaar) en Zwitserse degelijkheid (de vrouw) ontstaat een culinair avontuur waarin we ons storten zonder terughoudendheid.

2. Concerthuis, Groningen

Een *all day* restaurant waar je tot 's avonds kunt ontbijten of dineren tijdens lunchtijd. De bediening is de enig juiste in een zaak als deze: beschaafd maar met *cheeky* humor. Opvallend: zowel de chef-kok als de bediening is vrouwelijk.

3. Wesseling, Dwingeloo

Een van de oudste horecagelegenheden van Drenthe biedt een klassieke cuisine, maar wel een spannende. Bij dit niveau hoeft de 14de generatie uitbaters zich geen zorgen te maken – de gasten evenmin.