

De historische Diepstraat in Eijsden ontwikkelt zich steeds meer tot een toeristische trekpleister. Vooral op zondag valt het niet mee om op een van de vele terrassen een plaats te bemachtigen. Het zijn niet alleen cafés, ook de liefhebbers van gastronomie beginnen er meer en meer aan hun trekken te komen. Schuin tegenover het Bib Gourmand-restaurant Vanille ligt De Maastol, ooit een plaatselijke groentezaak, daarna een brasserie met bescheiden ambities en nu een heus restaurant dat wat hoger mikt.



PRIJSVRIENDELIJK EN AMBITIEUS RESTAURANT IN EIJSDEN



TEKST: Jo Cortenraedt en Erik Sauter
FOTOGRAFIE: Etienne van Sloun

Zowel aan de voor- als aan de achterzijde is er een terras. Aan de straat heel sfeervol, het binnenterras kan nog wat aankleding gebruiken. De terrassen hebben tijdens het fraaie voorjaar al hun nut bewezen. Binnen is de indeling een soort driewaai met links de bar en wat caféstoeltjes en recht door en rechtsaf twee restaurantvleugels. Of beter: vleugeltjes, want per kant is er plaats voor zo'n twintig couverts, maar opgeteld leveren ze toch een aardige capaciteit.

Deze avond is de rechterkant goed gevuld met voornamelijk gasten 'van buiten'. In een dorp als Eijsden is het nooit eenvoudig om ook de locals te lokken, die kijken lang de kat uit de boom, zeker als de culinaire lat wat hoger ligt.

Het interieur is aan de voorzichtige kant met kleuren van crème en donkerrood. Wellicht is het al verholpen door een goede loodgieter, maar deze avond ontwaren we in ieder geval een geur die niet van de keuken afkomstig kan zijn.

We worden hartelijk ontvangen door de jeugdige patron Luc Rinkens. Hij serveert ook mee uit, samen met de perfecte sommelière Jennifer Silvius, die er deze avond nog is, maar inmiddels naar een ander restaurant is verhuisd. Jammer, een talent, wat onder meer te zien is aan de interessante en originele wijnkaart die ze heeft samengesteld. Deze kaart biedt naast een verantwoorde en gevarieerde keuze tegen redelijke prijzen ook uitstekende mogelijkheden voor geslaagde wijnspijscombinaties (wijnarrangementen). Aan haar opvolger Jean-Pierre van Horen de taak om dit mooie niveau vast te houden.

De menukaart dient zich aan en blijkt niet al te uitgebreid. Alleen maar een goed teken, want anders is de vernorm nooit te halen in een der-

De Maastol in een spannende transitie

gelijke zaak. De voorgerechten liggen rond de vijftien euro, de hoofdgerechten tien euro meer. Er is ook een menu van driegangen voor 32,50 euro, bij vier gangen wordt dat 44,50 euro.

De kaart bekijkend krijgen we een smaakvolle bisque van strandkrab en een bitterbal van kreeft. We beginnen op het eerste bord met een bavarois van asperges met een kervelbitterbal, een soepje van asperges met hamflintertjes. Een mooi smaakvol gerecht, al had de gebruikte bouillon iets minder zout mogen zijn. Het andere voorgerecht is een spinaziesoep met kwartelei en dat blijkt een smaakvol en harmonieus gerecht van een kwaliteit die de gast graag doet terugkomen. Omdat we hulproepen mee hebben gebracht, kunnen we wat ruimer in de wijnkeuze zijn. De witte wijn wordt een Albarino (Valminor) uit het succesvolle Spaanse Rias Baixas gebied (37,50 euro). De wijn blijkt nogal gesloten maar een snelle ingreep van de sommelière door het royaal beluchten via deskundig decanteren brengt de gewenste opening. De wijn biedt overigens iets minder aroma dan we gewend zijn uit dit gebied. Als tussengerecht komt rode mul op het bord met gekonfijte tomaten en een crème van artisjok. De groenten maken hier de meeste indruk, de rode mul is in mini uitvoering geserveerd. Voor een tussengerecht op zich voldoende, maar een iets sappigere kwaliteit had gekund.

Voor anderhalve euro meer dan de Albarino ontdekken we een Saint Aubin van Sylvain Langoureaux die, net als de Albarino, door middel van een hartje als extra aanrader wordt vermeld op de kaart. De prijs van 39 euro is bijna spectaculair scherp, al moet erbij gezegd worden dat het een goede, maar niet geweldige Saint Aubin is. Maar wat willen we voor zo'n sympathiek prijsje. Het hoofdgerecht is aan de ene kant een kalfs-trecote rosé, zoals het expliciet op de kaart staat, met een roomsaus. Hoewel het bij de bestelling

nog eens gevraagd en bevestigd wordt, blijkt het vlees uiteindelijk toch niet rosé maar doorbakken te zijn. Op zich is het vlees goed van smaak en de asperges zijn mooi beetgaar. Wellicht is door de bediening niet goed opgelet, want een van de andere gasten had wel de 'à point-uitvoering', terwijl die doorbakken had besteld.

Het andere hoofdgerecht bestaat uit twee sappige lamskoteletjes, die wel degelijk precies saignant en sappig blijken. Wel jammer dat de saus er overheen is gedaan. Het hoofddeel bestaat uit een portie gekonfijte lamsvlees en veel knap- perige, gevarieerde groenten. Het Provençaals accent is verteenwoordigd door twee flinke in de schil gekonfijte tenen knoflook. Een ouderwets royaal en calorierijk gerecht.

Per glas drinken en genieten we vervolgens van een zorgvuldig koel geserveerde Dolcetto d'Alba 2009 van Sottimano (Bric del Salto) die alleen per glas aangeboden wordt. Het restaurant beschikt over twee uiterst kostbare serveerkasten die ervoor zorgen dat de wijnen onder een beschermende laag stikstof op perfecte wijze per glas geserveerd kunnen worden.

We zijn voldaan en moeten het dessert laten schieten. We zijn goed bediend geworden, in de keuken verloopt de transitie van de gaande (routinier René Ritzerfeld) naar de komende man (Dennis Drenth) nog niet helemaal vlekkeloos. Gezien de veranderingen lopen we nog niet te hard van stapel, maar de Maastol is in ieder geval een leuk adres met mogelijkheden en ambitie. De aanzet is goed, het vereist wellicht nog wat afwerking om de wensen in te vullen, zoals een Bib Gourmand-vermelding bij Michelin. 🌟



KEUKEN

goed niveau, nog wat onnauwkeurigheden, kan te maken hebben met overgang van oude naar nieuwe chef.

WIJNKAART

biedt een zorgvuldig samengestelde mix van klassieke wijnen en de rest van Europa en de wereld. De prijzen zijn meer dan verantwoord en soms is er zelfs sprake van echte koopjes op dit niveau. Met name de klassieke wijnen die elders toch altijd fors aan de prijs zijn, blijven hier goed binnen de perken.

PRIJS-KWALITEIT- VERHOUDING

het gehanteerde prijspeil is heel acceptabel en concurrerend, je gaat hier niet met een platte beurs naar buiten.

TOTALE BELEVING



De Maastol
Diepstraat 7
Eijsden
043-4090405
www.demaastol.nl