

SMAAKVOL GEHEIM IN DE KORENBEURS



Restaurant Bij Casper zit in de rechterhelft van de voormalige korenbeurs van Tiel. foto: Raphaël Drent
Menno Pols

donderdag 20 februari 2014, 13:37

Voor Over de Tong gaan een verslaggever van De Gelderlander en een culinair expert wekelijks anoniem uit eten in de regio. Vandaag mag het budget de € 35 voor een menu van drie gangen niet overstijgen. Ons oordeel over Bij Casper in Tiel.

Wanneer we in de nauwe straatjes van het centrum van Tiel onze auto proberen te parkeren, attendeert een man in een geel hesje ons erop dat we voor een uitrit staan. 'Coffeeshoptoezicht', staat er op de achterkant van het hesje. Achter hem knipperen de lichten van de plaatselijke softdrugswinkel.

Het Tielse uitgaansleven kent vele mogelijkheden. Wij gaan vanavond 'Bij Casper' eten, en Casper is in dit geval Casper van Hesteren. De geboren Tielenaar runt sinds drie jaar zijn eigen restaurant in de voormalige Tielse korenbeurs. Het restaurant is langgerekt, het bevindt zich in een soort stenen luifel van één verdieping hoog met fraaie zuilen.

We worden ontvangen door een zeer kordate maar charmante serveerster, die ons de hele avond zal bedienen. Bij Casper is smaakvol ingericht in grijs en rood. We nemen plaats aan een tafel pal aan het raam en zien hoe de regen op het plein neerklettert.

Mijn culinaire partner en ik beginnen allebei met een droge witte wijn. Voor hem is dat een Chileense sauvignon blanc, voor mij een Italiaanse pinot grigio (beide € 3,75). Frisse, smakvolle wijnen. Twee versgebakken broodjes van het huis worden gebracht, met zoute boter en lekkere, huisgemaakte groene-olijventapenade. Wanneer we om kraanwater vragen krijgen we gratis twee glazen water.

Bij Casper kent een driegangenmenu van 29 euro. De culinair expert kiest dit, maar vraagt of hij het voorgerecht mag vervangen door het tussengerecht van het viergangenmenu. Dat is geen probleem. Dus krijgt hij skrei, een kabeljauw uit het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan. De vis, geserveerd met kleine dobbelsteentjes wortel en beurre blanc, bevalt goed. "Goeie garing, perfect op smaak." Erbij drinkt hij een glas viognier van het huis Gres (€ 5). "Een lekkere dikke wijn die perfect bij de vis past."

Ik kies van de kaart, en voor het voorgerecht valt mijn oog op steak tartaar. Een klassieker, maar o zo moeilijk goed te maken. Hier is het (rauwe) vlees wat bruin, wat er op kan duiden dat het gerecht al even van tevoren is gemaakt. Verder heeft het niet zo'n sterke vleessmaak en wat het aan smaak heeft, wordt weggeblazen door de rauwe ui die er rijkelijk doorheen gemengd is. De wijn die de gastvrouw mij adviseert is een rode Chileense cabernet merlot van Las Brisas (€ 3,75). Ze schenkt hem al met het oog op mijn hoofdgerecht, maar ook bij de steak tartaar past de volle, kruidige wijn goed.

De gastvrouw steelt deze avond de show. Ze doet de bediening, met naast ons nog enkele bezette tafels, alleen. Ze is gedecideerd, heeft warenkennis en kan een grapje waarderen. "Een vakvrouw", oordeelt de culinair expert. Zijn hoofdgerecht, hertenbiefstuk met knolselderijpuree, rode bietjes, groene kool en wildjus, valt goed in de smaak. "Mals vlees, goeie wildsmaak", zegt hij genietend. Erbij drinkt hij een glas Carthe, rode Spaanse wijn (€ 3,75). "Lekkere, krachtige wijn met weinig tannines."

Ik smul van een bavette, een biefstuk uit de flank van de koe, in dit geval een Maas-Rijn-IJsselrund. Bavette staat in Nederland niet vaak op de kaart. En dat is jammer, want het is een zeer smaakvol stukje vlees, zeker wanneer het, zoals hier, mooi rosé gebakken is. De bavette wordt geserveerd met blokjes beetgare gele biet en snijboon, puree van rode biet en een saus van zilveruien. Verrukkelijk!

Voor het nagerecht gaat de kenner voor het kaasplankje. "De kaas is goed op temperatuur, maar de soorten vind ik wat voor de hand liggend. Zo'n bleu d'Auvergne kun je ook eens vervangen door een blue Stilton." Omdat het kaasplankje niet bij het menu hoort wordt er € 4,50 extra voor berekend, niet onredelijk in onze ogen.

Ik kies de crème brûlée met een lichte tint van zoethout en zwart-wit crème (€ 7,50). De zelfgemaakte crème brûlée is heerlijk, het smaakcontrast met de salmiakroom zeer verrassend. We ronden de avond af met prima koffie met een kokosmakroontje. Mijn eetpartner vat de avond kernachtig samen: "Alles is smaakvol, van de bediening tot de inrichting en het eten."

Prijs voor een compleet diner voor twee personen inclusief drank:

€ 99,95. Restaurant Bij Casper, Korenbeursplein 2A, 4001 KX Tiel. Tel. 0344 - 627959.

www.bijcasper.com.