

'CULINAIRE HOTSPOT'

La Rive



Maitre Ronald Opten, Chef de Cuisine Rogér Rassin en Sommelier Ted Bunnik

Het werd een keertje tijd! Shame on us. Sinds jaar en dag komen we voor de leukste feesten in Het Amstel, maar nooit zijn we in dit Hollandse party hotel nr.1 de trap afgedaald naar het culinaire paleisje aan de gelijknamige rivier.

De prachtige ligging valt direct op als je binnen plaats neemt, alsof je met je voeten in het water zit. Bootjes kijken is een optie, maar later blijkt dat het mooiste uitzicht zich toch echt op mijn tafel gaat vertrekken. Hierover later meer.

Binnenkomen in deze hotspot is ook even

een kijkje nemen in een roemrucht verleden, het meubilair lijkt op een moderne manier verouderd maar is het niet. Hier komen stijl, authenticiteit en rust samen. Het meubilair is sinds 1991 niet meer veranderd en wat ons betreft, moet dit de plek zijn waar Des Bouvrie, Kuster en Boon er eens niet met de hippe bezem zijn doorgaan. Een groot deel van het interieur is trouwens in 1990 op de kop getikt op een Belgische veiling. Er zitten alleraardigste 19e eeuwse kopieën tussen van Schotse tafereelen. Toch is La Rive behoorlijk vernieuwd. Tot 1997 was het hier nog jasje-dasje. Had u geen jasje aan, dan kreeg u er één te leen.

De servetten worden op onze schoot gedrapeerd door de uiterst bekwame en vriendelijke bediening.

Het hele team blijkt over een soort radar te beschikken. Dit aangeboren 6e zintuig zorgt voor het interne verkeer. Als u op het toilet uw handen staat te drogen, staat er al iemand bij de deur klaar om u weer 'sjiek' binnen te laten, de volgende staat al achter uw stoel om hem aan te schuiven en de derde bedient u met een nieuw servet. Hoe goed!

Nu we het toch over Ronald, Ted, Valentijn, Hans, Jordi, Roland, Hidde, Rogér en Etienne hebben...wat een topstaff. Een ieder van de zojuist genoemde namen is zo'n beetje aan tafel geweest en stuk voor stuk zijn ze bekwaam, open, vrolijk, betrokken, gretig en humorvol. Een heel erg groot

**Ook leuk: De 4-8
persoons chef's table in de
keuken. Hier kunt u Neerlands
culinaire top op de vingers kijken**

compliment! Achter de schermen is het chef Rogér Rassin die de scepter zwaait over zijn 11 koks: 9 in de keuken en 2 in de patisserie. Het restaurant heeft één Michelin ster. Eerst wordt iedere gast verrast met enkele amuses en dan gaat het echte werk beginnen. Van de zeebaars met waterkers,

garnaal en wasabi en de langoustine met Thaise curry, papaja en kokosnoot, tot en met het konijn met asperges, morilles en Madeira en de lamfilet met bataat en limoen; het was stuk voor stuk smullen van de bovenste plank. Wat een smaakbalans, het ultieme feestje voor de smaakpapillen.

De sauzen worden aan tafel uit geserveerd terwijl sommelier Ted Bunnik ons meeneemt op zijn wijnreis door de wereld. De bijgevoegde wijnlijst zal menig wijnliefhebber in hogere sferen brengen. Ted is al 30 jaar het gezicht van het restaurant en moet eigenlijk verplicht nog 30 jaar doorgaan. Zijn manier van bedienen grenst aan entertainment. Maar wel entertainment met grandeur en stijl. Geef deze man ergens zentijd!

Wij hadden een ander probleem, het was te lekker om wat te laten staan. En als ik de lijst zo bekijk, is het nog best wel knap hoe we op het scooterje zijn thuis gekomen.

Heb je bijna alles gehad, staat plots de Rolls-Royce onder de kaaswagens voor je neus. Een dubbeldeks pronkstuk met alle nationale en internationale toppers aan boord. Restaurantmanager Ronald neemt alle tijd voor een ieder die kan genieten van een lekker stuk kaas. Voordat het plakje op het schaalpje belandt, wordt er eerst uitgebreid voorgeproefd. Stoffige blauwkazen, Gruyères, Nederlandse boerenkazen en lepelkazen uit de Bourgogne, ze krijgen allemaal een goedkeurende knik en glimlach.

Ondertussen glijden de roeiboten voorbij en vaart de Amstelhotel taxiboot af en aan. Wij nemen nog een hapje van ons frambozentoetje en een nipje van onze ijskoude Riesling. Het is vier uur later, dit diner was een happening, hier komen we rap weer terug.

Tekst: Paul van der Linden Foto's : La Rive

Culinaire hotspot

Menu Alliance

Zeebaars
Noordzeekrab, waterkers, garnaal en wasabi

Rogvleugel
Vongole, bottarga, boontjes en sinaasappel

Langoustine
Thaise Curry, papaja, pandarijst en kokosnoot

Konijn
Asperges, morilles, Du Perries spek, Madeira

Lamfilet
Schouder, bataat, limoen en doperwten

Kaaswagen
Selectie boerenkazen

Framboos
Rijst, karnemelk en pistache

De uitgebreide keukenstaf toert de heerlijkste gerechten op uw bord



Bij mooi weer kunt u buiten aan de Amstel plaats nemen



Voor u aan tafel gaat, kunt u een aperitiefje gebruiken op het terras



Wijnlijst

- Riesling Trocken's" 2008 Weingut Wittmann

- Lapola 2009 Ribeira Sacra

- Grauer Burgunder 2008 Weingut Okonomierat Rebolzh

- Shiraz-Grenache "Haliwell" 2006 Rolf Binder

- Chateau Kirwan 2004 Margaux

- La Rive Colheita 1986 De Zellaer

- Riesling Eiswein 2008 Gerold Spiess