

Kwint

27-11-2009

Pag. 24

Betaalbare luxe, zicht op het nieuwe congreshotel aan de Brusselse Kunstberg, een interieur ontworpen door studio Arne Quinze en foie gras, truffel en kaviaar op de kaart tegen zachte prijsjes. Dat is Kwint in enkele zinnen. Wij deden de test.

BRUSSEL

De kaart is verrassend gestructureerd: frisse gerechten als carpaccio, eiergerechten met truffel of mierikswortel, gerookte vis en allerlei garnituren, allemaal staan ze apart vermeld. Maar truffel speelt wel de hoofdrol, tot in het chocolaatje bij de koffie toe. Ik laat me adviseren door de vriendelijke obers en kies voor een trio van gerookte zalm (19 euro), ravioli met schorsenerenchips (19 euro) en een moelleux van chocolade (14 euro). Na een glaasje lekkere Duval-Leroy champagne en een amuse-bouche met een klein lepeltje kaviaar en tarama, krijg ik het zalmbordje met citroenbolletjes die een lekker frisse smaak geven. De Baltische zalm is veel lichter van kleur dan de andere twee - blijkbaar omdat die zalm enkel vis eet. Ik moet toegeven: de 19euro is scherp geprijsd voor deze hoeveelheid vis van topkwaliteit. De ravioli die snel daarna volgt, ruikt doordringend naar truffel en de groentenchips zijn lekker krokant. De wijnen zijn ook succulent, zowel de droge witte (7 euro/glas) als de zeer volle rode (12 euro/glas). Bijna onmiddellijk na dit copieuze gerecht komt het nagerecht er al aan. De moelleux is iets minder fijn dan ik had verwacht en als ik alweer truffel proef in het vanille-ijs, voel ik dat de grens een beetje bereikt is.

Al bij al een bijzonder concept: een fijne luxekeuken in een heel mooi kader. Door de snelle opeenvolging van gerechten niet echt een tip voor een avondvullend programma, wel voor een (zaken)lunch of snelle hap op hoog niveau. (LCH)

Kunstberg, Brussel, 02-505.95.95

lch

© 2009 Corelio

