de witte

Specialiteiten

Suprême de turbot à la belle Aurore

Pâté Sévigné

Mousse des bécassines

Marriage des escargots et des champignons

Têtes des champignons „Lorcé"

Fenouil à la Neptune

Hastille avec langoustines au lard

Homard grillé - beurre aromatisé

Quenelles des langoustines à la Dijonnaise

Filets de sole „Louise"

Entrecôte à la Portugaise

Ris et langue écarlate de veau à l'estragon

Niet al deze gerechten zijn altijd verkrijgbaar.
De Suprême de turbot bij voorbeeld alleen op bestelling,
voor een minimum van 10 personen.

Wijnen

Interessante sortering in alle prijzen van:

Rode en witte Bordeaux

Rode en witte Bourgognes

Rode en witte Rhône wijnen

Rode en witte Loire wijnen

Rijnwijnen van de Rheingau, de Pfalz en Hessen
en uit het Badenser district

Mosel wijnen uit midden Mosel en Saar wijnen

Frankenwijn in Boxbeutel

Elzasser wijnen

Luxemburger wijn en vin mousseux

Rosé wijn van de Provence

Champagnes

Curry pancakes and bacon rolls

Een plezierig lunchhapje - 2 flensjes per persoon

Normaal flensjesbeslag waarin ruim kerriepoeder is verwerkt - kipperagoût waarin wat kerriepoeder en knoflook zijn verwerkt - croquant gebakken doorregen bacon

Bak de flensjes in roomboter, twee per persoon. Leg, wanneer alle flensjes gebakken zijn, op ieder flensje wat kipperagoût en vouw ze dubbel. Zet de gevulde flensjes met daarop de gebakken stukjes bacon, even in een hete oven.
Serveer de flensjes met stokbrood.

Fenouil à la Neptune

als tussengerecht - benodigd voor 4 personen:

4 niet te grote venkelknollen - 1 blikje krab - boter - citroen - knoflook - peper - zout - gehakte prei

voor de Sauce Mornay: boter - 2 eetlepels bloem - 3 glazen warme melk - zout - peper - oude, geraspte kaas - (eventueel 1 kleine ui en 1 kruidnagel)

Kook de venkelknollen met wat zout in ruim water goed gaar, snijd ze overlangs doormidden en laat de helften goed uitlekken. Verwijder zorgvuldig het kraakbeen en de baleinen uit de krab, en maak het krabvlees met een vork los. Besmeer de bodem van een platte vuurvaste schotel met een weinig boter met wat citroen, knoflook, peper en gehakte prei. Arrangeer de venkelknollen in de schotel, met de platte kant naar boven en leg daarop ruim krab. Giet de Mornay saus eroverheen en zet de schotel in een warme oven, tot de saus bruin begint te worden.

Sauce Mornay: Laat een flink stuk boter in een pan smelten, roer er twee opgehoopte eetlepels bloem door en laat het meel even gaar worden (mag niet bruin worden!). Laat het mengsel 4 à 5 minuten afkoelen en roer er vervolgens de warme melk door, met behulp van een eierklopper, anders gaat de saus klonteren. Voeg zout en peper naar smaak toe en laat de saus een kwartier zonder deksel zachtjes koken. Roer er tenslotte wat geraspte oud-Hollandse kaas doorheen en, indien men van uien houdt, kan men gedurende de laatste kookminuten een klein uitje waarin een kruidnagel is gestoken, even laten meekoken.

Filets de sole à la Portugaise

als hoofdschotel - per persoon is benodigd:

4 verse tongfilets - 6 rauwe champignons, in plakjes - 6 met piment gevulde olijven, in plakjes - 2 vlezige, gepelde tomaten - ½ rode paprika, geblancheerd en in kleine stukjes gesneden - knoflook - olijfolie of boter - zout - vers gemalen peper

Zout de tongfilets, bestrooi ze met de vers gemalen peper en braad ze in de olijfolie (of boter) bruin. Neem de filets uit de pan en leg ze terzijde.
Smoor nu in dezelfde pan de plakjes olijven en champignons, de in stukjes gesneden tomaten en paprika en leg, wanneer dit alles bijna gaar is, de tongfilets weer terug in de pan. Laat de tongfilets en groente een paar minuten tezamen bakken, arrangeer de filets vervolgens op een verwarmde schotel, met de groente erover en omheen. Serveer hierbij droge rijst.

DE WITTE

E. Hastrich - Utrechtseweg 2, Amersfoort, telefoon: 03490-13162/14910

In lang vervlogen dagen ontstond aan een doorwaadbare plaats in de Eem (amer) het plaatsje Amsvorde, dat uitgroeide tot een typisch laatmiddeleeuwse stad, omsloten door een unieke dubbele verdedigingslinie van grachten. Het huidige Amersfoort, sedert 1814 garnizoensstad, huisvest thans een aantal moderne industrieën doch heeft niettemin zijn oorspronkelijke karakter weten te behouden.

Tegenover de plaats waar eens de Utrechtse Poort de toegang tot de oude stad bewaakte, stond een grote villa. Hier begon in 1925 C. J. G. Hastrich een hotel-café-restaurant, waar hij zijn grote in het buitenland opgedane ervaring op virtuoze wijze in praktijk bracht. Een comité van Amersfoorters bedacht de naam: De Witte. De gastenkring, aanvankelijk merendeels officieren uit deze garnizoensstad, breidde zich gestadig uit en vanuit de verre omtrek weten gourmets de weg te vinden naar de bonne table van De Witte.

In de oorlog werd het gebouw deerlijk gehavend, de befaamde wijnkelder leeggeplunderd; de schade werd zo goed mogelijk hersteld. De nieuwbouwplannen liggen op tafel wanneer de oprichter in 1955 overlijdt. Zijn portret in jachtkostuum hangt thans in de hal.

Op 16 februari 1957 werd het nieuwe gebouw feestelijk geopend door E. Hastrich, die het bedrijf voortzet in de stijl van zijn vader, met evenveel durf en elan en met een als vanouds goed gevulde wijnkelder. Met de hulp van een vakbekwame en toegenegen „witte" en „zwarte" brigade weet hij ook de gast van heden culinair te boeien en zo draagt De Witte in ruime mate bij tot de bevordering van „les plaisirs de la table" in Nederland.

© De Vrouw & Haar Huis - Bussum