



Asperges met zalm en garniaaltjes.



Kabeljauw en scampi met asperges.

DE VOGELMOLEN
KASTEELLAAN 15
HAELN
INFO@VOGELMOLEN.NL



Kalfsrugfilet met asperges en groene groenten.

Passende kroon voor koningin onder groenten

Waar moet je zijn voor een uitgebreid ontbijt, fijne lunch of heerlijk diner? Van culinair hoogstandje tot kidsproof. We bezoeken de lekkerste plekken in Limburg. Deze week is Frank bij De Vogelmolen in Haelen.

Waarom zijn we hier?

Het is weer de tijd van de koningin onder de groenten, dus: we gaan asperges proeven. Dat doen we bij voorkeur in Midden- of Noord-Limburg, waar je het witte goud bij wijze van spreken rechtstreeks van het land op je bordje geserveerd krijgt. We strijken neer bij De Vogelmolen in Haelen, waar de koningin onder de groenten met een speciaal aspergemenu een passende kroon krijgt opgezet.

Hoe zitten we hier?

De Vogelmolen heeft in de regio de naam een chique tent te zijn en dat blijkt wel als je er aankomt. Het restaurant ligt naast het statige kasteel Aldenghooor en zo krijg je het idee dat je te gast bent op een landgoed. Ook van binnen is het strak en statig, met stuk voor stuk onberispelijk gedekte couverts. Gelukkig doet de inrichting wel warm en sfeervol aan. Je krijgt meteen het gevoel een avond serieus op restaurant te gaan.

Wat staat er op de kaart?

Voor de avontuurlijke en experimentele eters is de Vogelmolen niet meteen *the place to be*. De menukaart is voor het overgrote deel klassiek Frans, waarbij niets uit de bocht vliegt. Maar is daar iets mis mee? Wij vinden van niet. Ook leuk: een deel van de kaart is een kindermenu. Je kunt de kleintjes die het liefst kip, patat en appelmoes eten hier dus met een gerust hart mee naartoe nemen.

Wat bestellen we?

Wij zijn hier niet voor klassiek Frans of een kindermenu, maar voor iets typisch Limburgs: asperges. Het viergangenmenu biedt voor elke ronde twee keuzes. Voor gang één zijn dat Schotse zalm met asperges en Hollandse garniaaltjes of carpaccio van ossenhaas met roerbakasperges en truffelcrème. Het tussengerecht is een aspergesoep of een half dozijn oesters en voor de hoofddis kunnen we kiezen uit kabeljauw met scampi of kalfsrugfilet. Die hoofdgerechten komen met asperges uiteraard, en daarna is er natuurlijk nog een nagerecht. Vooraf worden we verrast met een amuse, een glaasje met een crème en het topje van asperge.

Hoe smaakt het?

De zalm van het voorgerecht smelt op de tong en de carpaccio, truffelcrème en asperges vormen een fraai geheel. Ook heerlijk zacht is de soep, die romig is en vol asperges zit, en als een fluwelen zalf op de tong ligt. „Mijn man is een kei als het gaat om soepen en sauzen”, zegt gastvrouw Marianne Lispet over de kookkunsten van haar man en chefkok Ruud als ze dit compliment krijgt, en daarmee zegt ze niets te veel.

De wijn die Ruud erbij adviseert is een Pouilly-Fumé, een witte wijn uit de Loire. Een aromatische druif als sauvignon blanc zou niet



Het interieur van De Vogelmolen in Haelen. FOTO'S DE LIMBURGER

meteen onze eerste keuze bij asperges zijn, maar de groene tonen van deze wijn zijn zo zacht en ingetogen, dat ze de asperges niet in de weg zitten, maar juist lekker ondersteunen. Puntje voor de sommelier.

Op de hoofdgerechten is wat smaak betreft niets af te dingen, al vinden we de asperges een tikkeltje te ver doorgedookt. Het is Limburgs gebruik om het witte goud helemaal gaar te koken, maar wij hebben ze liever met een beetje *bite* en *crunch* in de mond. Wanneer we dit bij Ruud aangeven, staat hij enkele minuten later met een mandje nieuwe asperges aan onze tafel, die wat eerder de aspergepan verlaten hebben. „Ik ga voor een herkansing en vind het fijn als een gast zo iets tijdig aangeeft in plaats van na het afrekenen”, zegt hij. En die herkansingasperges zijn precies goed en lekker beetbaar.

Hoe is de bediening?

Hoe Ruud en Marianne omgaan met een op-

merking van een gast over wat te ver gegaarde asperges, dat zegt het eigenlijk allemaal. Hier is een koppel aan het werk dat de gerechten op zijn best op de borden wil krijgen en ervoor zorgt dat hun gasten tevreden het etablissement verlaten. En dat voelt allemaal warm en hartelijk aan.

Wat kost het?

Het aspergemenu kost 39,50 (drie gangen) en 45 euro als je er vier rondes van wilt. Wie als tussengerecht oesters in plaats van aspergesoep wil, betaalt daarvoor nog 7,50 euro extra.

De witte wijn gaat per fles en kost 37,50 euro. Dat lijkt niet meteen zo goedkoop, maar deze Pouilly-Fumé is van zo'n kwaliteit dat hij dat eigenlijk wel is.

Waarom is het een leuke tent?

Wanneer een seizoensgroente als asperges weer beschikbaar is, dan is het fijn dat een restaurant daar een speciaal menu omheen serveert. In Haelen weten ze wel hoe je de koningen der groenten een passend eerbetoon geeft. Maar ook als er na Sint-Jan (24 juni) geen asperges meer geogst worden, biedt de menukaart van De Vogelmolen voldoende lekkers.

De Vogelmolen, Kasteellaan 15, Haelen, www.vogelmolen.nl

Hoe Ruud en Marianne omgaan met een opmerking van een gast over wat te ver gegaarde asperges, dat zegt het eigenlijk allemaal.