



PROEFWERK ♦ TAFELNOTITIES VAN JAN SCHEIDTWEILER WIJNRESTAURANT SIR KWINTEN IN LENNIK

Een restaurant dat in de nieuwe Michelinids een speciale vermelding krijgt om zijn prijs-kwaliteitverhouding én dat tegelijk de beste sommelier van België in huis heeft? Dat vraagt om nadere inspectie. Tot voor kort was Sir Kwinten een van de goed bewaarde geheimen van Sint-Kwintens-Lennik, een dorp in het Pajottenland. Het herenhuis op de markt was een nevenproject van de familie Dehandschutter, die al jarenlang de feestzaal Krekelfhof uitbaat in de buurgemeente Gooik.

Sir Kwinten is nu de speeltuin van zoon Yanick Dehandschutter. Hij is al sinds zijn vijftiende gebiologeerd door wijn - zopas werd hij door zijn collega's uitgeroepen tot beste sommelier van België. **En door die obsessie is ook Sir Kwinten gaandeweg uitgegroeid tot een fantastisch wijnrestaurant. Bij elk gerecht op de kaart is er een aparte wijnsuggestie. Er zijn wel twintig wijnen per glas te krijgen. En bovendien kan je sommige flessen ook mee naar huis nemen - tegen een aankoopprijs die zo'n 30 procent lager ligt dan op de kaart.**

Alles wat je hier drinkt, is lekker en redelijk geprijsd. Zo serveert Yanick Dehandschutter als aperitief een frisse, minerale sauvignon uit Touraine (Loire) voor 4,5 euro per glas: minstens even interessant als een coupe champagne en voor minder dan de helft van de prijs. En het eten? Daarvoor zorgt vader Frank Dehandschutter. Zijn drie-gangenkeuzemenu's (voor 35 euro) werden wegens hun geweldige prijs-kwaliteitverhouding zopas door Michelin beloond met een Bib Gourmand. En het moet gezegd, de bandenfabrikant uit Frankrijk heeft zich niet vergist. Het eerste voorgerecht, een combinatie van een Pajotse boterham met gemarineerde zalm, is nog niet helemaal

overtuigend. Zo is de platte kaas die erbij ligt nogal zoet. Een frissere versie zou beter passen bij de zalm én bij de Oostenrijkse pinot blanc die Yanick erbij serveert.

Maar daarna heeft de chef ons helemaal mee. Zo laat hij een wervelende combinatie van ganzenlever met paling, appel en rode biet aanrukken. De beste sommelier van België zet er met brio een Duitse riesling (van Johannishof uit Rheingau) naast. Daarin zitten niet alleen frisse zuren, maar ook een tikje restsuiker en dat doet het erg goed bij ganzenlever.

Is het een Pajotse gewoonte om genereuze porties te serveren, of is dat typisch voor de familie Dehandschutter? De hoofdgerichten vallen alleszins copieus uit - en dat is een compliment. Naast een grote filet grietbot met herfstgroenten ligt, in een halve schelp, nog een grote coquille. Ook het bord met sneetjes hertenfilet is royaal. Met een in wijn gepocheerd peer-tje, crème van pastinaak en zilverui wordt het bord klassiek maar lekker afgewerkt. De wijnen die Yanick Dehandschutter erbij serveert - een florale witte wijn uit Zwitserland en een kruidige shiraz uit Zuid-Afrika - zijn dan weer allesbehalve klassiek. Dit restaurant is een geweldige ontdekking.

Waar?

Sir Kwinten
Markt 9
1750 Lennik
Tel. 02/582.89.92
www.sirkwinten.be
Maandag en dinsdag
gesloten.

Wijn?

Een geweldige kaart. Behalve 20 wijnen per glas, met prijzen die variëren van 4,5 euro tot 16 euro, telt de kaart ook 175 overwegend Europese flessen. Daarbij aparte vermeldingen voor biowijnen, persoonlijke favorieten en wijnen die ook in het restaurant te koop zijn.

Decibel?

Tussen 72 en 76 dB: dit is geen stil, discreet restaurant maar een van de bruisendste plekken van Lennik.

Rekening?

134,5 euro voor twee.

Kom ik terug?

Aleen al voor dat scherp geprijsde menu komt een mens graag terug. Maar ook de wijnselectie en de toelichting door de beste sommelier van België zijn de reis waard.