De Rijkste Belgen Foodie: De Kruier – Ramskapelle, in de schaduw van de molen

Date : 23 September 2022

DRB Foodie Nadine bezoekt restaurant De Kruier in Ramskapelle. Ze deelt haar ervaring met u. Eigenzinnig op haar manier, ongebonden, vrij en vrank. Maar steeds met respect voor de ambitie en de durf van de horeca ondernemer. En ze weet waar ze over praat. Haar ondernemerschap in de toeristische sector zette haar er toe aan een doorgedreven horeca opleiding te volgen.

Ik heb zin in een à la carte restaurant in plaats van opnieuw het vaste menugegeven. We kiezen voor restaurant De Kruier in Ramskapelle en boeken niet voor het diner maar voor de lunch … (Word ik een dagje ouder? denk ik bij mezelf) Reserveren enkele dagen voordien blijkt geen probleem. Ik had vooraf op de website hun menu kaart al eens bekeken. Je krijgt er duidelijk vermeld wat er aangeboden wordt en tegen welke prijs. Ik had er zin in en wist zelfs al wat ik zou eten …

Ramskapelle ligt vlakbij Knokke en Zeebrugge dus - eerst lunchen en dan een flinke kustwandeling – strak plan … helaas … Het regent die dag pijpenstelen waardoor eten op het gezellige verzorgde terras van De Kruier geen optie is. De gevarieerde kaart met klassiekers –

vis en vlees -wordt in het restaurant nog aangevuld met twee suggesties. We kiezen garnaalkroketten als voorgerecht. Het blijken twee stuks te zijn, waardoor we beslissen dit gerecht te delen. De wijnkaart is divers met klassiekers en nieuwe wereldwijnen en vrij uitgebreid. We spelen op zeker en nemen een Lalande de pomerol chateau de la Commanderie van 2018, alles voorafgegaan door een lekkere picon vin blanc.

Kort voor het inzetten van het voorgerecht wordt brood en boter gebracht. Geen amuusje bij het aperitief zorgt ervoor dat je aan dat lekker brood begint te eten natuurlijk… Beter niet doen want de porties zijn hier meer dan royaal. Onze garnaalkroketten worden ingezet zoals het hoort, met het obligate stukje citroen en gefrituurde peterselie. Ik beken, ik eet dolgraag garnaalkroketten, doch kan me er niet toe brengen ze zelf te maken. Ik vind dit een waar huzarenwerk en een heuse ambacht. Ik keek dus wel uit naar dit voorgerecht. En Waw! Ik heb diverse keren het woord ‘superlekker’ gebruikt bij de kroketten – ik denk tot vervelens toe –èn nu opnieuw - wat een smaak, vers, veel garnalen, perfecte korst en textuur, juist gebakken ! Lang geleden dat ik zo’n lekkere garnaalkroketten at. De ober vertelt ons dat elke morgen dezelfde persoon de garnaalkroketten en de verse frietjes maakt. Ik hoop dat hij dit leest, de kroketten benaderden de perfectie ! Een goed recept, never change a winning team en .. peuter vooral niet aan de foodkost ten koste van kwaliteit. Hier hebben ze deze les begrepen.

De bediening is voortdurend efficiënt, attent, vriendelijk, vlot en correct. Het eten komt op het juiste moment, de glazen wijn en water worden regelmatig bijgeschonken. Dan volgt de gekozen rib eye met bearnaise, verse frietjes en kropsla met tomaat. Je moet kiezen welke bijgerechten je wil, want alles dient afzonderlijk bijbesteld. We hadden het er aan tafel even over of de klant de bakwijze van het vlees moet kunnen kiezen, stel u voor, een filet pur bien cuit … Hier kan je kiezen, klant is koning. Wij gaan voor saignant. Het vlees komt bleu chaud, is zeer lekker van smaak met de correct geklopte bearnaise en verse frietjes. Mocht de tomaat geëmondeerd geweest zijn was dit alweer een perfect geserveerd gerecht… Jammer.

Het dessert laten we aan ons voorbijgaan – het kan er trouwens niet meer bij - doch we zien wel de perfect ogende Irish coffees en mooie ijsdesserts passeren. We vragen de rekening en merken dat alle tafels inmiddels werden klaargezet voor het diner. Alweer discreet en niet storend, er is bedrijvigheid in de keuken en het zaalteam evalueert naast ons de service. We vragen de rekening en betalen 220 euro, waarvan 112 euro voor het eten, na uitstekend te hebben gegeten in een mooi kader met een traditionele brasseriekaart.

Restaurant De Kruier, Ramskapellestraat 66, 8301 Knokke-Heist. www.kruier.be *Tekst: DRB Foodie Nadine. Alle op- en aanmerkingen en vooral suggesties voor restaurants die we volgens u moeten ontdekken, slechts één adres: drbfoodie@hotmail.com*

(Lees verder onder het logo)

Ondertussen bij de boekhouder

Wie Ramskapelle binnenrijdt, kan er niet naast kijken. Het restaurant De Kruier staat in de schaduw van de windmolen van Callant. Vader Wilfried Callant staat in voor de molen die begin deze eeuw volledig werd gerestaureerd, maalvaardig gemaakt en waarvan de conische romp volledig werd bezet met cement en wit werd geschilderd. Als statige ridder waakt de molen over de vroegere maalderij waarin nu het restaurant de Kruier is ondergebracht dat wordt gerund dor de broers Pieter en Maarten Callant. Beide broers hebben blijkbaar de hardnekkigheid van de molenaar overgeërfd. Hun exploitatievennootschap Dusty (naar Dusty Springfield?) staat even sterk overeind als de molen. Vorig boekjaar (per eind juni 2021) was goed voor een bruto marge (inkomsten min uitgaven) van 0,6 miljoen euro en een netto winst van 0,2 miljoen euro. Dat brengt het vermogen van de broers Callant op 0,78 miljoen euro. Zonder bankschulden en met een intrinsieke waarde van meer dan 1 miljoen euro weerstaat De Kruier de zwaarste stormen.