

AAN DE KUST	8 - 45
STEDENTRIP	46 - 123
HONDEN WELKOM	124 - 165
TERUGTREKPLEK	166 - 223
PLAATSNAMENREGISTER	224

In *Little Escapes* vind je 52 logeerplekken die samen met drie eet- en drinkadressen in de omgeving steeds een kwartet vormen. Een vierspan voor ieder weekend van het jaar, verdeeld over vier hoofdstukken: Aan de Kust, Stedentrip, Terugtrekplek en Honden Welkom. Het spreekt voor zich dat elk adres in dit boek een kleine ontsnapping op het leven van alledag vormt, en ook los van zijn kadergenoten aan te raden valt.



AAN DE KUST



Zeeland

SLAPEN – KATOEN

In Goes, waarvan de G door de Zeeuwen wordt vervangen door een H die van diep moet komen, opende de voormalige chef van brasserie Appelmans in Antwerpen in 2015 een van de leukste, of in elk geval modernste brasserie-hotels van Zeeland. Het idee: het (goede) eten van Appelmans aangevuld met luxe slaapkamers in het voormalig stadsarchief van Goes. En zo geschiedde. Eerst de brasserie: er is een groot terras dat geflankeerd wordt door een wand van planten in terracottapotten aan een gezellig, ietwat verstopt plein. Binnen staat een grote bar centraal in de zaak, daaromheen ronde tafels – het beste idee voor wie met een groter gezelschap tafelen wil – en zowel hoge als lage tafels voor twee of vier. Door een open raam achter in de zaak schuiven de chefs de ongecompliceerde, lekker Hollandse gerechten aan de lopende band het restaurant in. Grove boterhammen met garnalenkroketten, tosti's, een klassiek twaalfuurtje (soep, brood, rookvlees, zalm of kaas en een kroket), ossenhaasbiefstuk, kabeljauw en goulash. Maar ook huisgemaakte limonade en Katoen's IJsemmer: vers softijs met een kermis aan garnituren. Bij de 23 kamers van het hotel kom je via een moderne betonnen hal die de twee panden schakelt. De hal leidt naar een witte trap die je naar de kamers brengt, van reguliere slaapkamers voor twee tot luxe suites waar ook een gezin prima een paar nachten kan verblijven. Van die laatste zijn er twee en je bereikt ze via een loopbrug die zicht geeft op de daken van Goes. Favoriet? De suite met de vide. Boven op de vide staat een groot bed met krakend wit linnen – knappe jongen die daar nog uit komt. Of het moet voor een uitgebreide baddersessie zijn in het vrijstaande bad onder de historische oude spanten.

Hotel & Brasserie Katoen
Bleekveld 9, Goes
katoengoes.nl



ETEN EN WINKELN – OESTERIJ

Op de dijk van het Zeeuwse Yerseke staat een kleine vesting met de naam Oesterij. Een 'vesting' aangezien het familiebedrijf dat al meer dan honderd jaar zijn oesterding doet zo populair werd, dat het van de ene uitbreiding in de andere rolde. Het begon met een oesterbedrijf dat oesters, mosselen en kreeft uit de Waddenzee en de Oosterschelde verwerkte. Vervolgens kwam er een proeverij. Voor oesters uiteraard, maar ook mosselen, kreeftensoep en wat de zee per seizoen voortbrengt belanden er op de kaart; een bondig om-jefingers-bij-af-te-likkenmenu. Een winkel volgde, uitbreiding van het eetcafé met groot terras ook, een minimuseum voor wie wat leren wil, de optie om De Oesterij in te zetten op je eigen fuif, en toen was het genoeg. Precies goed is het nu.

Oesterij
Havendijk 12, Yerseke
oesterij.nl

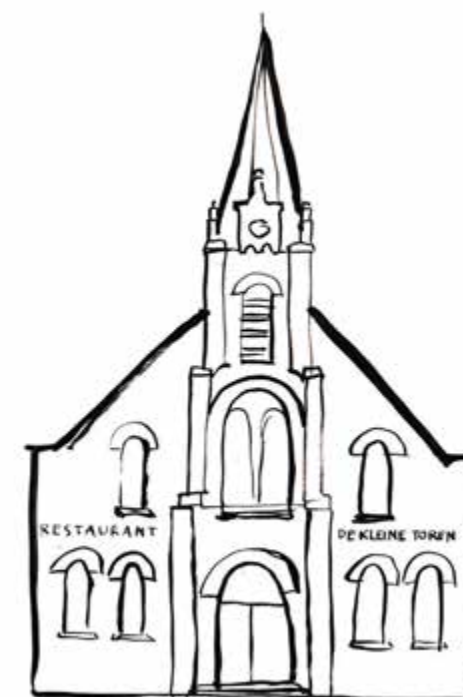


LUNCH – RESTAURANT MELIEFSTE

Wolphaartswatte? Wolphaartsdijk, juist ja. Nooit van gehoord? Niet zo gek want heel veel te doen is er niet, al mag je vanaf nu het Zeeuwse dorp wel in je geheugen opslaan. Hier, aan de jachthaven van Wolphaartsdijk, met een prachtig uitzicht over het Veerse meer, staat namelijk restaurant Meliefste. En bij Restaurant Meliefste kookt Thijs Meliefste, een van de geliefdste chefs onder vele food-connaisseurs in Nederland en België. Hij liep stage bij driesterrenrestaurant The Fat Duck in Londen, kookte als souschef bij Het Gebaar in Antwerpen (één Michelinster) en bij het Katseveer in Wilhelminadorp (ook één Michelinster). Toen werd het tijd voor een eigen zaak. Gasten worden meer dan hartelijk ontvangen, is het niet door Thijs zelf, dan is het wel door zijn partner en gastvrouw Anuschka. Die hartelijke toon wordt de rest van je verblijf voortgezet: bij Meliefste geen dichtgeknepen billen of overbodig duur gedoe. Laat de chef het bovendien niet horen dat hij wellicht uit zou zijn op een ster. Hou eens op. Eerst

jezelf bewijzen en belangrijker nog: je burens tevreden houden. Want als die terug blijven komen, dan volgt de rest vanzelf. Afijn, jezelf overleveren aan de kunsten van Thijs en Anuschka dus, dat doe je bij Meliefste. Kiezen kan niet, je geeft hooguit aan wat je allergieën of dieetwensen zijn. Daarna volgt een wijnarrangement (doe jezelf een plezier en bestel dat) en een uitgebalanceerd zevengangenmenu. Wat daarop staat verschilt per seizoen en het aanbod in de streek, maar Thijs maakt graag en veelvuldig gebruik van fermentatie. Het resultaat is steevast een lopende band aan kunstwerken op porselein. Kudos tot slot voor het Bob-wijnarrangement: glazen met bodempjes wijn voor kleine drinkers.

Restaurant Meliefste
Wolphaartsdijkseveer 1, Wolphaartsdijk
restaurantmeliefste.nl



DINER – DE KLEINE TOREN VAN BAARLAND

Hoe jammer het ook is dat steeds meer kerken hun deuren moeten sluiten, toch heeft ook hier elk nadeel zijn voordeel: een lege kerk vormt namelijk een uitstekend decor voor een piekfijn restaurant. Precies dat gebeurde in Baarland, alweer een klein Zeeuws dorp. Daar opende in een uit 1912 daterend gereformeerd kerkje restaurant De Kleine Toren. Chef Dennis van Nispen kookt er nu, na een aantal jaar de kunst af te hebben gekeken bij tweesterrenrestaurant De Kromme Watergang in Slijkplaat. Hij en mede-eigenaar en gastheer-sommelier Jelle Capelle runnen samen hun De Kleine Toren. De kerk bleef een kerk maar werd met een aantal tussenwanden en slimme belichting optisch verkleind, zonder het imposante en romantische van de plek – de hoogte, de gebrandschilderde kerkramen en het altaar – te verliezen. In het midden van De Kleine Toren staat een bonkige kloostertafel, met daarop een groot deel van de selectie wijnen, en prominent boven het altaar een sterrenstelsel: Baarland klinkt als

Beerland en zo werd de Grote Beer de mascotte van De Kleine Toren. Terwijl je alles in je opneemt, staat er in mum van tijd een verrukkelijke amuse voor je neus. Gestoofte kokkeltjes met bleekselderij, roseval-aardappel en watermeloen bijvoorbeeld. Daarna kan er, zoals het hoort in een Zeeuws restaurant, een bord met coquilles in panko (Japans paneermeel) verschijnen. Of noordzeekrab, op de huid gebakken zeebaars, tongschar en gerookte Oosterscheldepaling. Vleesliefhebbers komen ook prima aan hun trekken met een malse kalfslende met superzachte kalfswang, crème van rode biet, paksoi, aardpeer en een saus van truffel. En dan rollend de frisse buitenlucht van Zeeland weer in, waar altijd meer sterren aan de hemel lijken te staan dan elders in het land.

De Kleine Toren van Baarland
Nieuweweg 3, Baarland
dekleinetoren.nl