



Brasserie zoals het hoort

De gemeenteschool van de Tongerse deelgemeente Riksingen werd anderhalf jaar geleden verbouwd tot een moderne, gezellige brasserie. Je kan er op ieder uur van de dag terecht om de grote of kleine honger te stillen in een ontspannen sfeer én tegen democratische prijzen.

TEKST: LIESBETH HOBERT FOTO'S: TONY VAN GALEN

W

geworden, waar het op mooie dagen heerlijk tafelen moet zijn.

Huiswijn

De witte huiswijn - Soprano Bianco van Franco Todini uit Umbrië - mogen we eerst proeven voor er een fles besteld wordt en dat is erg attent. Voor 20 euro mag hij er zijn.

Er is een kleine en een grote kaart met populaire brasseriegerechten en nogal wat favorieten uit de Italiaanse keuken. Op weekdagen kun je hier lunchen voor 25 euro, wijn en koffie inbegrepen. Nu is er een menu van 35 euro waar nog 17,50 euro bij kan komen voor aangepaste wijn. De gerechten op de grote kaart zien er ook verleidelijk uit en daaruit wordt onze keuze gemaakt.

De voorgerechten laten niet lang op zich wachten. De vitello tonnato (15 euro) is er een die gemaakt is volgens de regels van de kunst. Erg smakelijk. Mijn tafelgenoot koos voor gebakken ganzenlever met gekonfijte sinaasappel en noten. De ganzenlever is iets te hard gebakken en de grote hoeveelheid noten wat overbodig.

Genereus

Het hoofdgerecht, een flinke moot kabeljauw met grijze garnalen, puree van waterkers en een nogal sterke schaaldierensaus (24,50 euro) is een meer dan royale portie. De Tongenaars zijn blijkbaar grote eters, weet gastvrouw Gerda mij te vertellen. Aan de overkant wordt gesmuld van een al even genereuze portie fazant met puree en savooikool (24,50

Wie al gewonnen is voor de populaire brasserie Intermezzo op de Grote Markt in Tongeren en iets rustiger zoekt, moet beslist een keer afzakken naar het jongere broertje, net buiten de stad. Daar werd de vroegere gemeenteschool van deelgemeente Riksingen verbouwd tot een moderne, gezellige brasserie.

Schooltje

Een tiental trappen leiden naar de voordeur van een voormalig schooltje. Het heeft iets. Binnen zijn de grote ruimtes en hoge ramen gebleven, maar er is best wat verbeelding nodig om hier nog schoolbanken te zien staan! Die hebben plaats gemaakt voor witte tafels met hippe kuipstoeltjes. Een grote lange bar, fraaie lichtelementen en hier en daar warme kleurvlakken doorbreken de minimalistische inrichting en zorgen voor de nodige warmte. Kaarsjes op tafel en gedempt licht maken het gezellig en intiem op deze koude winteravond.

Na een vriendelijke ontvangst nemen we plaats aan een tafeltje bij het raam, lekker naast de verwarming. We kijken uit op de speelplaats van toen, die nu een uitnodigend terras is



Ons oordeel

Altermezzo ★★★

KEUKEN:	klassieke brasserie met Italiaanse accenten
ADRES:	Bilzersteenweg 366, 3700 Tongeren
TELEFOON:	012 74 16 74
WEB:	www.altermezzo-tongeren.be
GESLOTEN:	maandag, dinsdag en zaterdagmiddag
MENU:	€ 25,00 (lunch all-in op woensdag, donderdag en vrijdag) € 35,00 (3 gangen)

Anoniem en betalend bezocht

euro). Niet erg elegant gepresenteerd, maar alles van prima kwaliteit. In het foldertje op tafel lees ik dat Jo Grootaers de scepter zwaait in de keuken. Hij is een jonge chef die hier zijn talenten kan ontplooien, maar nog wat verfijning mist. Intussen is de zaak aardig volgelopen. Een paar grote gezelschappen en wat koppels van uiteenlopende

leeftijd vullen de ruimte. En iedereen lijkt tevreden.

Het fijne van deze formule is dat je hier zowel voor een enkel gerecht als voor een uitgebreid diner terecht kunt. En dat de hele dag door. De ongedwongen sfeer, een vlotte bediening en een aangename kader dragen alvast bij tot een prettige eetervaring.

