Maak oop! Maak oop! Vir die salige stilte

Wie kan nou die versoeking van só 'n lieflike swembad-suite weerstaan?
Regs bo: Reuben's at The Robertson Small Hoteloberson Small Hotel is die produk van die bekende en bekroonde Franschhoekse sjef Reuben Riffel.

Robertson, daardie ster van die Wes-Kaapse wynlande, is 'n besonderse mooi dorp.

Ry 'n mens deur die breë strate is dit opvallend hoeveel pragtige, Victoriaanse huise daar staan. En draai jy in by Van Reenenstraat, is dit nie lank nie of jy beland voor 'n liggrys juweel, no. 58.

Dié ou herehuis en nasionale monument wat van 1909 dateer, is verlede jaar omgeskep in die luukse, maar intieme The Robertson Small Hotel, en as jy so gelukkig is om jou tasse hier af te pak, kan jy jou regmaak vir lekker bederf.

Dit is 'n klein hotel, maar mensig, dis netjies afgerond. Daar is tien kamers – drie kamers in die herehuis, twee kamers in die Stables-gedeelte (waar jy ook die wittebroodsuite sal vind) en laastens vier suites langs die swembad.

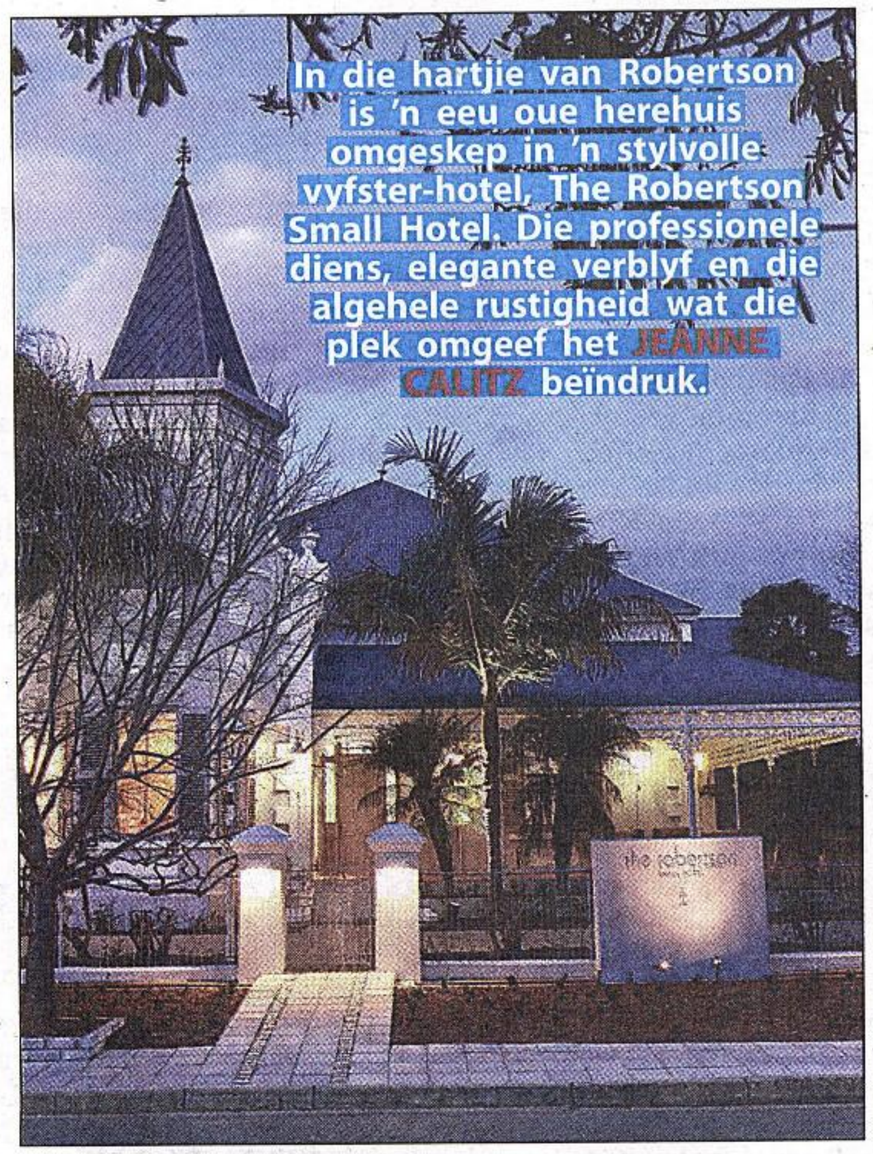
Die dekor is skoon en modern; sonder om koud te wees, in skakerings van wit, grys en loodgrys.

My aanbeveling sal wees om 'n suite langs die swembad te bespreek, aangesien elk van hierdie vier kamers 'n klein dek het wat op 'n lang en skitterende swembad uitloop.

Hierdie eienskap – tesame met die suite se oopplan-ontwerp waarvolgens wit hortjies in die badkamer opsy geskuif kan word vir 'n private uitsig oor die tuin – skep die gevoel dat die skeppers van die hotel na buite gekyk het.

Maak oop, maak oop, sê hulle, geniet die sonskyn, die swembad, die tuin, die salige stilte.

Die kamers is ruim, stylvol en enige tegnovraat se droom danksy 'n tamaai plasma-tele-



Die Robertson Small Hotel.

visie in elke kamer, asook 'n blinknuwe iPod-stasie.

Verkies jy om in een van die ander kamers te bly, is daar steeds volop geleentheid om die son te benut – of dit nou jou gekose dosis sonbruin op die dek is en of jy sononder wil inlui met 'n skemerkelkie op die herehuis se ruim stoep.

Enige aandplanne behoort 'n besoek aan die hotel se restaurant, Reuben's at The Robertson Small Hotel, in te sluit.

Die eetplek, wat ook oop is vir die publiek, is die produk van die bekende en bekroonde Franschhoekse sjef Reuben Riffel. Reuben's het 'n organiese fokus en poog om plaaslike, seisoenale produkte te gebruik.

Aviv Liebenberg, uitvoerende sjef, is 'n aangename jong man wat dan en wan sy kop by die kombuis uitsteek om te hoor of sy gaste gelukkig is.

Die aandspyskaart is klein, maar indrukwekkend.

Onder die voorgeregte vind 'n mens onder meer delikatesse soos springbok-carpaccio, asook 'n geroosterde beet-en-bokmelkkaasslaai. Die hoofgang beloof lekkernye soos pan-gebraaide gnocchi, lamsvleis met 'n dukkah-kors en lynvis, wat 'n chorizo-korsie kry.

Om 'n perfekte maaltyd mee af te sluit, loer na die nageregte, waar heerlikhede soos 'n espresso panna cotta en 'n verskeidenheid kaasborde wag.

Ook die ontbytspyskaart spreek van oorspronklikheid.

Die koue buffet-ontbyt is werklik 'n plesier. Gaste kan uitsien na 'n verskeidenheid brood, kaas en koue vleis.

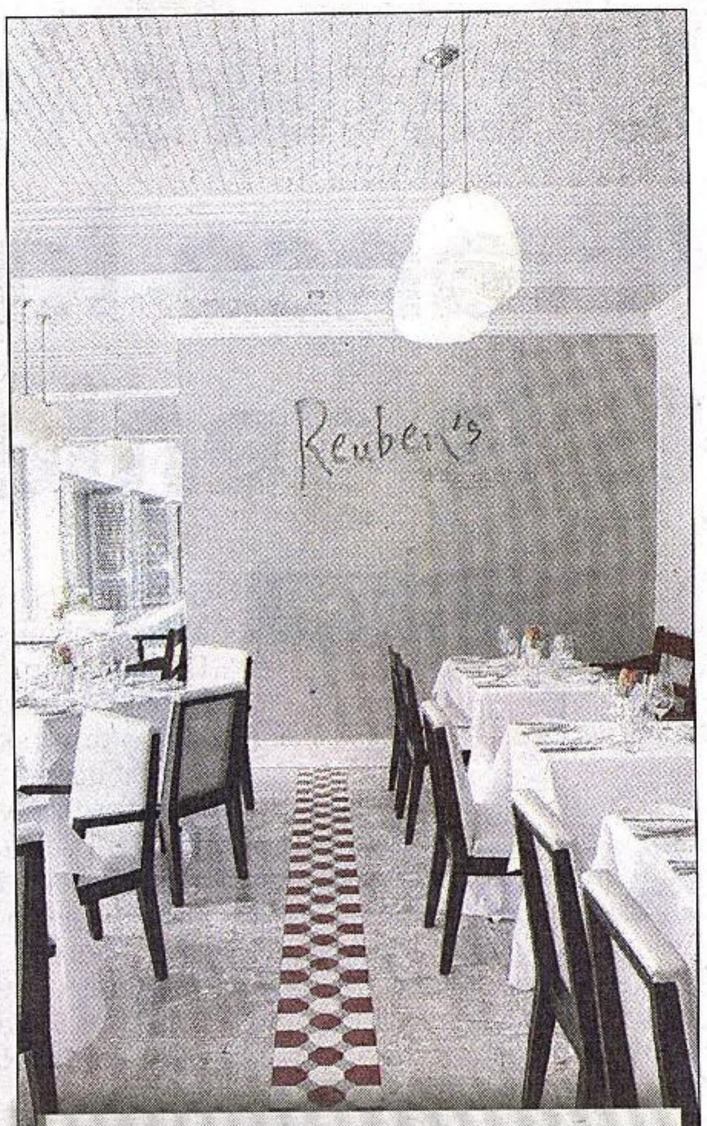
Ook deel van die pakket is tuisgemaakte muesli en dan die kersie op die koek: 'n verskeidenheid geposjeerde vrugte – onder meer saffraan-en-vanielje-pere of appels gegeur met kaneel en neutmuskaat. Hemels.

Elke porsie word in sy eie glasvlessie voorgesit. Dan is daar ook nog varsgedrukte sap, maar nie sommer só nie, dis shiraz- en pinotage-druiwesap wat geskink word.

Ook die warm ontbyte word nie agterweë gelaat nie, met veral die Franse roosterbrood met spek, granaatstroop, roket en room wat my oog vang – die ideale manier om 'n besonderse verblyf-ervaring mee af te sluit.

■ Calitz het die Robertson Small Hotel op uitnodiging besoek. Let wel dat omdat die restaurant seisoenale produkte gebruik, die spyskaart moontlik mag wissel van die geregte wat hier genoem is.

■ Vir nader besonderhede oor tariewe of besprekings, skakel ☎ 023 626 7200 of besoek www.therobertsonsmallhotel.com.



Wyn, piekniek op platteland

Op soek na nog doendinge in Robertson? Oorweeg die volgende:

Uitstekende wyn:

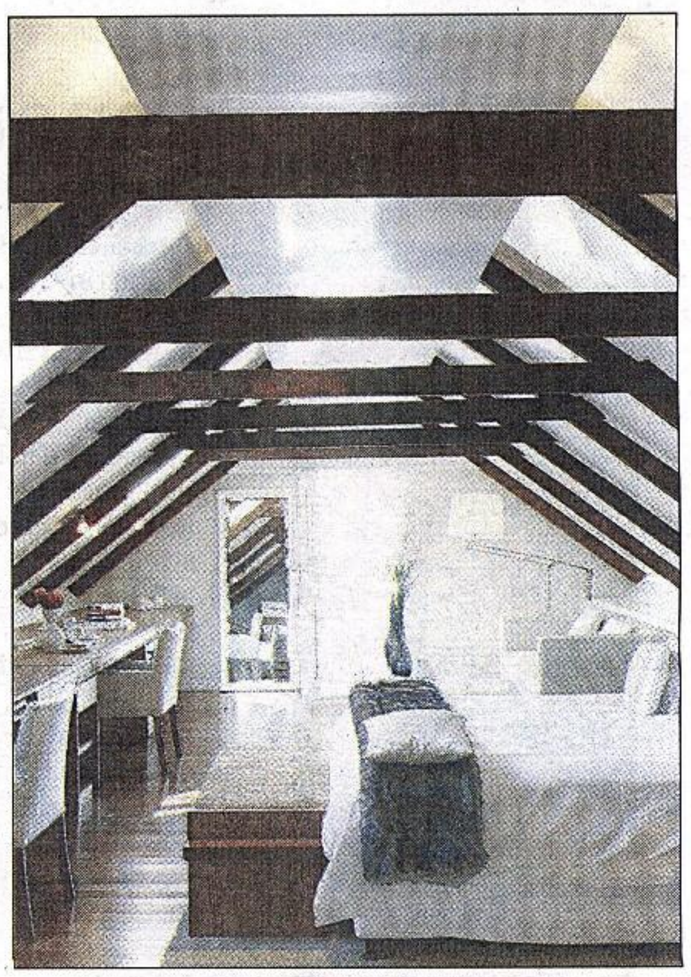
Maak 'n gerus 'n draai by die wynlandgoed Springfield, wat uitmuntende wyn maak. Met hul poëtiese name – die Wild Yeast Chardonnay, Wholeberry Cabernet Sauvignon, Life from Stone Sauvignon Blanc, om 'n paar uit te sonder – word dié wynkelder se gesogte bottels hoog op prys gestel.
Navrae: ☎ 023 626 3661

Vir 'n lipleklekker-piekniek:

Loer gerus in by Viljoensdrift, waar jy in die delikatesse vir jou 'n piekniekmandjie kan saamstel om op die dek oor die rivier te geniet. Staan ook nader vir 'n luilekker bootrit al met die rivier langs.
Besprekings vir die daaglikse bootritte is noodsaaklik. Skakel ☎ 023 615 1017. Vir nadere besonderhede, besoek www.viljoensdrift.co.za.

Waarde vir geld:

Die Cloverfield-kelder bied – met sy wyne én oulike restaurant – baie goeie waarde vir geld. Die gehoute chardonnay en sauvignon blanc is heerlike drinkwyne ideaal vir 'n mooi herfsdag.



Die wittebroodsuite – die ou stal is in 'n luukse kamer omskep.