

lekker

Nº42

VAN BISTRO TOT STERRENRESTAURANT



DE BESTE

500

RESTAURANTS VAN
NEDERLAND

2020



AP 8



SNEEK

Le Petit Bistro

🏠 Muntstraat 2, 8601 CJ
☎ 0515 433 460
✉ info@petitbistro-sneek.nl
💻 petitbistro-sneek.nl

Le Petit Bistro doet z'n naam eer aan. Dit kleine restaurant van Jan Gerard van der Wal heeft de sfeer van een Parijse bistro. Een prachtzaak met fraai porselein en Parijs' zilverbestek op witgedekte tafels, grote vloertegels in kleur combinerend met de gordijnen, turquoise-blauwe stoeltjes, een keukenbar met zijden veldbloemen.

De menukaart telt verschillende menu's en wat bistroklassiekers als oesters, kreeft, slakken en foie gras. Ons menu begint met gekonfijte eend: pootvlees en lever samen in een terrinevorm gelegd en gegaard, een plak ervan op het bord met kropsla en chutney van sjalot en bessen. Mede-chef Wouter Brandsema parkeert het persoonlijk op tafel en schenkt er een fraaie Zuid-Franse gewürztraminer bij (domaine l'Orangerie, 2016), met smaken van muscat, kruiden en lychees. Nog een voorgerecht: langoustines. Gegrild, en geserveerd met (gekookte en daarna geroosterde) gele biet en een verrukkelijke schaaldierenjus. Het pièce, bavette van witte Lakenvelder, is door de chef met zout en grove peper door olijfolie gerold en gegrild en vervolgens krokant opgebakken in een hete pan. Het komt supermals op het bord met meiknolletjes, peultjes en opperdoezer ronde met sjalot, knoflook en rozemarijn. Bij een klassiek ingekookte kalfsjus gemonteerd met roomboter. Een sappig, smakelijk, hartig (en warm!) stuk vlees. De Saint-Émilion grand cru Château Bardoulet (2014) combineert uitstekend. Tot slot het verrukkelijke dessert dat we hier al eerder mochten proeven: stijf geslagen room met brokkeltjes vanillemeringue en kruimels roquefort. Het contrast van dat zoute met het zoet: wow! Overgoten met compote van aroniabessen uit de Friese wouden. Op de drempel van de top-100.

Overige informatie

Keukensoort: Frans. Diner vanaf €37,50(3)
Wijnarrangement vanaf €6,95. Gesloten op ma, di, wo, do: diner van 18:00 tot 21:00. Vr: diner van 18:00 tot 22:00. Za: diner van 18:00 tot 23:00. Zo: diner van 18:00 tot 19:30. Faciliteiten: open keuken, rolstoelvriendelijk.

JOURE

De Jouster Toer

🏠 Midstraat 54, 8501 AR
☎ 0513 418 216
✉ info@dejoustertoer.nl
💻 dejoustertoer.nl



Het restaurant van Johan Schotanus en Diana Thijsseling heeft een opfrisbeurt gekregen. Zo heeft het zwart-witte interieur wat groentinten erbij gekregen en zijn de schilderijen vervangen. Johan heet ons hartelijk welkom en we worden voorgedaan naar onze tafel. Daar staat de eerste amuse al klaar: gel en schuimpje van wortel. De volgende amuse is sorbetijs van komkommer en gin en pickles van komkommer met mousse van geitenyoghurt. Het frisse karakter van deze amuse zien we terug in het voorgerecht: ceviche van schelvis met een gelei van yuzu met komkommer, zeekraal en venkel. Helemaal goed in combinatie met de witte saint-chinian Château Viranel cuvée tradition blanc. Hoewel Johan Schotanus chef-kok is, bemoeit hij zich vooral met de voorkant. Hij ontvangt de gasten, neemt de bestellingen op en fungeert als

sommelier. En dat doet hij uitstekend! Zijn wijn- en spijscombinaties zijn grandioos en hij kiest over het algemeen niet voor gebaande paden en dat is verrassend. Pië is kalfslede en kalfsukade met saliejus, gerookte aardappelpuree, wortel en gele ui. De cuisson is perfect en de portionering ruim. Voor de grote eter zijn er ook nog huisgemaakte frieten met mayonaise. Tot slot abrikozenijs, gel van abrikoos en mokka en hazelnootmousse. Uitstekend in combinatie met de friszoete Oostenrijkse beerenauslese PMC van welschriesling er chardonnay. De overkant van de tafel gen van een goed gevulde kaasplank. Deze is het menu zonder meerprijs te vervangen, rekening stemt tot volle tevredenheid.

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Fries. Diner vanaf €31,00(2).
Wijnarrangement vanaf €6,00. Gesloten op ma. l t/m zo: diner van 17:00 tot 21:00. Faciliteiten: priv dining, terras, vergaderzaal.

GROU De Vrijheid

🏠 Seinpolle 4, 9001 ZS
☎ 0566 621 578
✉ info@restaurantdevrijheid.nl
📄 restaurantdevrijheid.nl



Op een van de mooiste plekjes van Friesland aan het Pikmeer hebben Melle en Hanny Bakker een zaak neergezet met veel gastronomische mogelijkheden voor een breed publiek. Van watersporter tot zakelijke gasten. Het restaurant is eenvoudig ingericht zonder veel opsmuk. Er is een keuzemenu beschikbaar. Al snel ontvangen we lekker knapperig meergranenbrood met jerseyboter van boerderij de Nylander. Met de amuses wordt niet zuinig omgesprongen. We snoepen achtereenvolgens van een hartige jan hagel met kummel, een lolly van witte chocolade gevuld met paprika en een zwarte macaron met gevogeltemousse en rode kool. Alle amuses hebben een iets te zoete touch. Uit de keuken van chef-kok Raymond Hengeveld komt als voorgerecht goed aangemaakte steak tartaar met zoetzure groente, savora mosterd, olijvenpoeder en een krokant hartig koekje. In het glas een mooi bijpassende rosé, een zachte Zweigelt van het huis Armin Hubner 2017 uit Oostenrijk. Daarna op brood gebakken zeebaarsfilet met krokante chorizo, aardappelkaascrème en snijbonen geserveerd met een smaakvolle kreeftensaus. De wijn, een Cabriz reserva 2017 uit Portugal, sluit prachtig aan. Het dessert, een nestje van kataifdeeg met yoghurtstructuren, mango-rodepeperijs en meringue is, helaas net als bij de amuses, iets te zoet. Daar zit een aandachtspuntje. Desondanks, fijn adres.

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Internationaal. Diner vanaf €29,75(2). Wijnarrangement vanaf €19,50. Gesloten op ma, di. Wo t/m zo: lunch van 12:00 tot 14:30, diner van 18:00 tot 21:00. Faciliteiten: aanlegsteiger, buffet, vergaderruimte, kindermenu, met catering, parkeerplaats aanwezig, private dining, rolstoelvriendelijk, terras, vergaderzaal, wijnproeverij.

ORANJEWOUD De Oranjetuin

🏠 Koningin Julianaweg 98, 8453 WH
☎ 0513 433 533
✉ info@tjaarda.nl
📄 tjaarda.nl



Dineren in de Oranjetuin is een feest. Niet alleen door de geruisloze en vriendelijke bediening onder leiding van gastheer en sommelier Thom van der Heide. Maar ook door de gerechten die de keuken verlaten. Het vakmanschap van chef Joram van der Staay is van voor- tot na en alles daartussenin te proeven. We zitten zozegzegd klassiek. Je zou het ook oubollig kunnen noemen, want waar vind je nog gedekte tafels met een napperon en een menageset? Maar er hangt een fijne sfeer en dat is het belangrijkste. Veel gasten uit het hotel nemen plaats in de eetzaal. Op de menukaart Franse gerechten met uitstapjes naar de oosterse keuken. Bij het aperitief ontvangen we twee amuses. Een marbré van lardo, serranoham, sinaasappel en nootjes, met een vadouvanmayonaise en een klein kopje sterk getrokken lamsbouillon met lente-ui. Ze smaken veelbelovend. Vooraf paling uit Friesland, gelakt met appelstroop, een dille-emulsie met crème fraîche, kruidensalade, wat zoetzure groente en yuzu. Een fijn begin. Twee bereidingen van black angus volgen en worden op afzonderlijke borden opgediend. We proeven van een mousseline met truffel, draadjsvlees, krullen van eendenlever, chutney van rode ui en broccoli, naast twee stukjes goed gebakken ossenhaas in eigen jus met dezelfde chutney van rode ui en aardappelpuree. De porties vlees zijn royaal maar de groentegarnituren minimaal. Bij het dessert van mangosorbet

WOUDSEND Vis en Meer

🏠 De Dijk 6, 8551 PM
☎ 0514 591 748
✉ info@restaurantvisenmeer.nl
💻 restaurantvisenmeer.nl

Veel waar voor je geld in dit fijne visrestaurant zonder poespas. De sfeer is informeel, jonge meiden doen de bediening onder toezicht van gastvrouw Maya en patron-cuisinier Sjouke Schilstra wordt ondersteund door jong kooktalent. Aan amuses doen ze hier niet, maar het homarium biedt superverse oesters. Daarna een menu of à la carte, in beide gevallen een prima keus. Gegrilde coquilles van de bakplaat met sojaboontjes, krokant buikspek, een jus van eekhoorntjesbrood en een crème van zoete aardappel zijn precies goed. Zeker met de Farina pinot grigio delle Venezie in het glas. De langzaam gegaarde zalm gelakt met teriyaki op groene asperges met dressing van room, mayonaise en groene kruiden is ook echt lekker. En dan! Op de graat gebakken tarbot heeft een perfecte cuisson en komt met garnituur van wortel, broccoli en sojabonen. De tafelgenoot smult van een royale portie op de huid gebakken zeebaars op parelcouscous met mosterdsaus. Erbij komen dikke frieten met mayo en zelfgemaakte ravigottesaus plus een gemengde sla met julienne van wortel en komkommer op tafel. Deze kwaliteit in combinatie met deze portionering kom je zelden tegen. We kunnen geen weerstand bieden tegen de tiramisu met limoncello op een bodempje van arretjescake. En dat blijkt terecht. Wat een fijn adres!

Overige informatie

Keukensoort: Vis. Diner vanaf €29,50(3).
Wijnarrangement vanaf €25,00. Gesloten op ma, di. Wo t/m zo: diner van 17:00 tot 21:00. Faciliteiten: open keuken, rolstoelvriendelijk, serre, terras.

VLIELAND Zuiver

🏠 Willem de Vlaminghweg 2, 8899 AV
☎ 0562 451 857
✉ info@zuiver-vlieland.nl
💻 zuiver-vlieland.nl

Modern, fris en licht. Dit restaurant op een heuvel dichtbij de veerhaven is wat je noemt eigentijds. Je eet hier standaard vijf gangen met desgewenst een wijnarrangement. De keuze van die wijnen is verrassend. Bijvoorbeeld de Japanse pruimenwijn Kiuchi Umeshu bij het kaasplateau. Ook de keuken

van chef-kok Robert Buurma en Jelte Smit levert prima kwaliteit. 'Tartaartje' van Texelse garnalen en venkel, met schuimmousse van venkel en selderij en een ijsquenelle van groene groenten is een fijne binnenkomer. De Bestheim riesling 2015 'Rayon de Lune' komt uit een blauwe fles en is er heerlijk bij. Als tussengerecht gebakken eendenlever op atjar van rode kool met krenten en spirelli van biet en (te veel) schuim van rode kool, bestrooid met zout pistachekruim. Een stevige wijn hierbij: 19 crimes 'The banished' dark red grenache-shiraz uit Australië. Pulled Pork op aardappelpuree met sojaboontjes, knolselderij, ravioli van truffel met geschaafde truffel en jus is de 'main course'. De bijzondere blend van Piceno montepulciano-sangiovese 2017 vult goed aan. Na de kaas met onder meer Vlieland blauwschimmel is er nog een zoet dessert: een zanddeeggebakje met karamelcrème, garnache, koffie-ijs, banketbakkersroom, een chocolaatje en krokant koekkrum. Lekker erbij, de 'chocoladewijn' Doré banyuls l'Etoile.

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Nederlands, Vis. Diner vanaf €42,50(5). Wijnarrangement vanaf €25,00. Gesloten op ma, di, wo. Do t/m zo: diner van 18:00 tot 23:00. Faciliteiten: overnachting mogelijk.