

## Het restaurant staat bekend om de goede champagnes

**BOISÉ**  
TE STERKE HOUTSMAAK



**GRONINGEN** | GRONINGEN  
**VOILÀ**

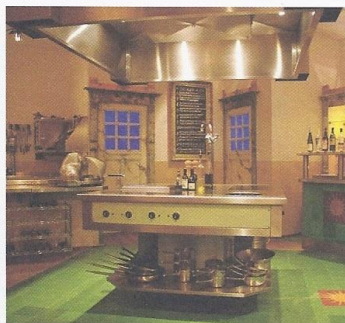
### VIJF GANGEN

Bij het woord 'concept' denken we vaak eerder aan marketing dan aan smullen. Bij Voilà is het concept echter de bouwsteen, en daarom het noemen beslist waard. Het is hier namelijk óf vijf gangen óf een deurtje verder. Daarvoor moet je durf hebben – zeker in het nuchtere Groningen – en heel goed kunnen koken. Beide ingrediënten zijn in huis. Via de bekende social media-kanalen licht Voilà een tipje van de sluier op over het menu van die avond. Dat kan bijvoorbeeld zijn: lichtgerookte eendenborst, zachte mosterdsoep (in een terrine), kalfssukade, een leuk kaasplankje, crème brûlée. Hoppa, geen grote borden vol natuurlijk, maar voor € 32,50 toch een boel lekkers in een tamelijk klassiek jasje.

Elke wijn op de kaart is per glas beschikbaar, al wisselt de kwaliteit onderling sterk dus laat je goed informeren.

In het interieur benut Voilà nadrukkelijk de kleur olijfgroen, afgewisseld met witte tinten. Al met al een frisse zaak, met frisse en gedreven eigenaars. Nu eens kijken hoe lang die vijf gangen overeind blijven. Voor lunchgasten is er trouwens wél een minder intensief menu beschikbaar.

W.A. SCHOLTENSTRAAT 39  
WWW.RESTAURANTVOILA.NL  
LUNCH: DI | WO | DO | VR | ZA | ZO  
DINER: DI | WO | DO | VR | ZA | ZO



**ROTTERDAM** | ZUID-HOLLAND  
**IN DE KEUKEN VAN FLORIS**

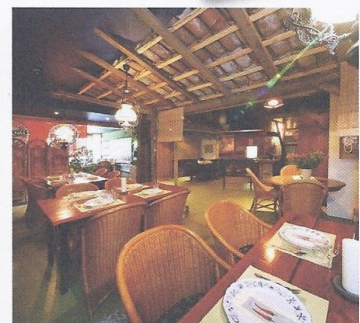
### EETBELEVING

Stipt om 19.00 uur word je verwacht. En dan zit je zo'n beetje bij de burens op schoot. Maar je hebt graag wat over voor een avondje eet-theater in de keuken van Floris, geloof ons. Je zit met een select gezelschap letterlijk rond het waanzinnige kookeiland, met je neus direct op alle actie. Verder is de inrichting eenvoudig met moderne kroonluchters en wijnranken voor de ramen. Het restaurant staat bekend om de goede champagnes, dus we beginnen met een proeverij van drie soorten. Het 9-gangenmenu is voor alle gasten hetzelfde, het wijnarrangement is een optie. Wel doen! Sommelier Margot geeft een inspirerende uitleg waar zowel leken als kenners mee uit de voeten kunnen. Wijn is immers helemaal niet eng.

Het eerste gerecht is 'vrij eenvoudig': octopus, ansjovis en rode kool, maar de combinaties worden steeds gewaagder. Slakken, brandnetel met Bressekip, een soepje van bleekselderij...

De combinatie van kijken, ruiken en proeven maakt van Floris een unieke tent. Dankzij (of ondanks) negen gangen vliegt de avond voorbij.

HONINGERDIJK 259  
06 - 41 88 66 66  
WWW.INDEKEUKENVANFLORIS.NL  
DINER: WO | DO | VR | ZA



**ARUM** | FRIESLAND  
**TANDJONG PRIOK**

### FRIES INDONESISCH

Tandjong Priok is de meest aparte ervaring die we ooit op culinair gebied in Friesland hebben gehad. Dit Indonesische restaurant is bijna onvindbaar weggestopt in een grote omgebouwde relikwieën afgewisseld met ingelijste foto's en documenten die doen denken aan een koloniaal verleden. Midden in het restaurant staat een gigantische wok, ervoor een houtskoolgrill voor de twintig soorten saté die op de kaart staan.

Chef-kok Esther Gerlmsma is geboren op Sumatra. Ze laat de meest zeldzame ingrediënten rechtstreeks uit Indonesië invliegen en verwerkt ze met duurzaam geproduceerd vlees van Friese boeren. Een interessante combinatie! De wijnkaart is origineel en onconventioneel. Veel Hongaars en alles tegen zachte prijzen.

We proeven een authentieke keuken zoals je die maar weinig tegenkomt in Nederland. Bekende en onbekende kruiden en specerijen zijn gebruikt voor heerlijke boemboes en curry's, afwisselend pittig en mild. We blijven 'proeven' tot we niet meer kunnen. Er zit niets anders op: we moeten terugkomen voor meer.

SCHOOLSTRAAT 22  
0517 - 64 18 42  
WWW.TANDJONGPRIOK.NL  
DINER: VR | ZA | ZO