

Chefs Pieter Damen en Maarten Pinxteren hebben het vakmanschap heus in de vingers. Het assortiment kazen behoort tot het beste dat we sinds lange tijd gegeten hebben. Met name de Groenendaal uit België is goddelijk lekker. Wij drinken een rosé uit de Loire als aperitief, een Keller riesling bij de salade en een erg goede Côtes du Rhône grenache Saint Jacques bij de kabeljauw. Al met al is Café De Klepel behoorlijk aan de prijs, de sfeer is wol en rumoerig, maar wel gezellig. Dat komt vooral ook door de erg attente en aardige bediening.

Overige informatie

Keukensoort: Frans. Lunch niet mogelijk. Diner vanaf €34,50(3). Wijnarrangement mogelijk. Ma t/m vr: 18:00 tot 22:00, za en zo: 16:00 tot 22:00.

AMSTERDAM Chang-I

📍 Jan Willem Brouwersstraat 7, 1071 LH
☎ 020 470 1700
✉ info@chang-i.nl
🌐 chang-i.nl

Dichtbij het concertgebouw vinden we Chang-I. Aangenaam ingericht met warme donkere kleuren en gelakte houten tafels die zorgvuldig opgedekt zijn met stoffen servetten en mooi servies. De sfeer is ontspannen en relaxed. De oosterse keuken van Chang-I is er op ingespeeld om gasten op tijd naar een concert te laten vertrekken en biedt daartoe speciale menu's. Op de wijnkaart een redelijk aantal open wijnen, arrangementen waaronder bob en Franse toppers afgewisseld met nieuwe wereldwijnen. Voor elk wat wils, ook wat betreft het prijsniveau. Vooraf drieluik van eend, bestaande uit krokante pangsit gevuld met gekonfijte eend, eendenborst met soja en een zachte crème brûlée van eendenlever. Onberispelijke kwaliteit en hoog op smaak. We smullen. Tataki van chateaubriand volgt met een gepocheerd kwarteleitje en kimchi dressing. Ook al zo mooi en lekker. Heilbot op Chinese wijze gestoomd met mooi fijngesneden groenten als paksoi, enoki paddestoelen en sojasaus is het hoofdgerecht. Een regelrecht succes, subtiel en harmonieënd met de frisse sauvignon blanc Aaldering 2015 Devon valley uit Zuid-Afrika. Een topwijn, die ook nog eens zeer prettig geprijsd is. Een kleine dissonantie vormt het dessert. Het wasabiroomijs is niet in balans met de voortreffelijke crème karamel van yuzu citrus. De bediening opereert professioneel en is gastvrij, maar het mag best iets informeler zijn. Verder alle lof voor deze Chinese parel in de hoofdstad.

Overige informatie

Keukensoort: Chinees. Diner vanaf €38,50(3). Wijnarrangement vanaf €19,50. Di t/m zo: diner van 17:30 tot 23:00. Faciliteiten: rolstoelgeschikt, terras.

3 AMSTERDAM Ciel Bleu



Zie pagina 188.

AMSTERDAM Daalder

📍 Lindengracht 90, 1015 KK
☎ 06 26540616
✉ info@daalderamsterdam.nl
🌐 daalderamsterdam.nl

Wat fijn dat Daalder midden in de Jordaan een klein terras aan de voorzijde van het restaurant heeft en ook nog een aan de overkant van de straat. Hier zit het op zonnige dagen dus helemaal vol. Mede-eigenaar en chef Dennis Huwaë is inmiddels lekker ingewerkt in dit sympathieke restaurant en kookt mooie

gerechten op de Franse leest geschoeid met internationale uitstapjes. Er is geen menukaart, we kunnen aangeven wat we niet willen of kunnen eten. Het voorgerecht is handgesneden tonijntartaar met chipotlemayonaise waarbij een spicy knalgroene gazpacho van jalapeñopepers en watermeloen. Verrukkelijk! We vervolgen met een stevige moot perfect gebakken tarbot met een schuimige wittewijnsaus, flinterdun gesneden rauwe champignons en garnituren van zeesla en lavas. Maitre en sommelier Tim Grashuis schenkt hier een licht gekoelde rode Terra Implicito Vigneti Massa uit Italië bij, die de tarbot best kan hebben. We sluiten af met een mooie selectie kazen met daarbij een verrassende smaakrijke olijvenjam. En dat alles wordt gepresenteerd in een vrolijke omgeving met een pretentieloze sfeer, door een relaxte bediening voor een bedrag dat voor de hoge kwaliteit die hier geboden wordt alleszins schappelijk te noemen is.

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Internationaal. Diner vanaf €57,50(3). Lunch vanaf €35(3). Wijnarrangement vanaf €40. Huiswijn: fles vanaf €7,50. Ma t/m zo: lunch van 12:00 tot 14:30, diner van 18:00 tot 21:00.



Daalder