



delicious.eetteam

Net geopende naast klassiekers waar je blijft reserveren, de beste frietkraam, wijnbar en ijsalon, gespot door de redactie, een delicious.lezer, een chefkok of andere foodie. Van ontbijt tot souper, van buitenbrunch tot visbrasserie en van oud-Hollands tot Vietnamees. Het bruist in de restaurantwereld en dat delen we met iedereen die graag uit eten gaat.

PRODUCTIE EN TEKST LAURA VAN HEUSDEN, MERIJN TOL BEELDREDACTIE CARLA HAPPEE

TIPS VAN DE LEZERS



ETEN AAN DE MAAS

Lezer Jantine Volmer 'Eind juni was ik met mijn man een weekend in Maastricht en nu hebben we er een favoriet bij. Brandsøn – in het pand waar voorheen de Maastrichtse Kamer van Koophandel zat – noemt zich 'drinking bar and dining room'. We aten een 6-gangenmenu met krab, zwezerik, kabeljauw, cheesecake en bijzondere streekkaasjes. Fijn is dat Brandsøn veel wijn open heeft staan, waardoor je veel keus hebt als je maar één of twee glazen wijn drinkt of beiden andere wijn wilt. Meer pluspunten: het personeel heeft echt verstand van wijn én de open keuken zodat je zelf kan zien dat de chefs met plezier koken. Volgende keer in Maastricht gaan we weer!' brandson.restaurant.nl



FOTO ARNAUD BRIHAY

Ontbijten tot de laatste kruimel

Lezer Alexander Popov deelt graag zijn favoriete ontbijt- en lunchplek: Crumbles&Beans in Antwerpen Noord. 'Vers, gezond, kwalitatief, artistiek, pittoresk, sfeerful, origineel, gezellig, kortom een heel prettig adresje met opvallend vriendelijke bediening. Liefst zouden we hier elke ochtend starten met bijv. koffie, de ontbijtplank en de homemade granola. Alles is homemade en ontzettend lekker. Love it!!!'



EEN PLUIM VOOR PLUME

Rue de la Plume in Alkmaar is de favoriet van lezer Marlinda Troost. Het is een klein restaurant en dus snel volgeboekt. Logisch, want het eten van chef Luella en de wijn van sommelier Madelene is top! De twee eigenaressen serveren één menu en bij dieetwensen verzinnen zij een alternatief. De producten zijn van hoge kwaliteit, goed op elkaar afgestemd en ook vaak bijzonder. De opmaak van de borden is ook echt geweldig, bijna kunst! De sfeer vind ik erg goed; mooie aankleding van het pand, prettige persoonlijke bediening en deskundig advies qua bijpassende drankjes. Een aanrader!' ruedelaplume.nl

JOIN THE EETTEAM!

Fijne eetadressen? Mail je very delicious.tip mét een beknopte uitleg waarom het daar zo subliem smaakt naar eetteam@deliciousmagazine.nl

en maak kans op een van onze delicious.kookboeken. Of kom bij onze Facebookgroep: [fddelicious.eetteam](https://www.facebook.com/delicious.eetteam)

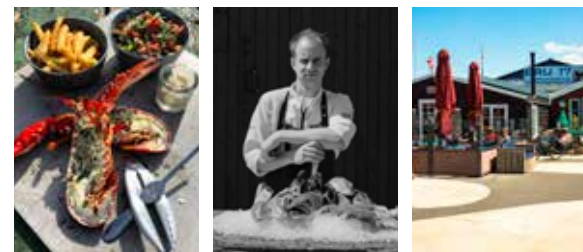


GESPOT

Back to basics

Groente uit eigen tuin, een menukaart die er niet om liegt – alles staat benoemd; vega, vegan, gluten- en lactosevrij – met vlees, wild- en visgerechten. Restaurant De Basis in Enschede is een voorbeeld van een all round restaurant zoals we dat steeds meer gaan zien. Iedereen kan er terecht. Een enthousiast jong team kookt er Frans klassiek modern. Een aanrader! terugnaardebasis.nu

FOTOGRAFIE NIELS HABRAKEN, MARINKA BOSMAN



ZEEUWS ZILT

Griet, tarbot, schol, poon! Visliefhebbers gaan naar Bru17 in Bruinisse, een eenvoudig visrestaurant aan het water. Hier kies je spartelverse vis van het seizoen. Uit de vitrine voor mee naar huis of je eet ze ter plekke als lunch of avondmenu. bru17.nl



PERFECTE POFFERTJES

Dit befaamde café in Dordrecht centrum heeft sinds kort een zeer jonge eigenaar, de twintigjarige Dennis van Buuren. Hij bakt zelf poffertjes van boekweit op de klassieke poffertjesplaat. De keuken is vernieuwd, maar de poffertjessalon blijft dezelfde nostalgische sfeer houden. visserspoffertjes.nl

REDACTIE-UITJES

XL borrelplank aan het water



Onze hangout voor de borrel is Lot & de Walvis in Leiden. **Tekstredacteur Marion de Boer:** 'Lekkere cocktails, fijne wijn en cider... én dan die borrelplank vol lekkere hapjes als manchego, ibérico, chorizo, krokante tuinboontjes, brood en lekkere dips: oeh!' lotendewalvis.nl

ILLUSTRATIE ISTOCK

GROENTEMENU MET EEN STER

HOOFDREDACTEUR MAUREEN BELDERINK:

'Toen driesterrenchef Alain Passard besloot geen vlees meer te serveren, was de culinaire wereld in shock. Dat was het jaar 2000. Inmiddels vinden we het heel gewoon dat in goede restaurants groenten de hoofdrol spelen. Uitblinker in Nederland is Bolenius. Ze hebben - al een tijdje - een Michelinster, maar nu ook een plek in de top 15 van beste groenterestaurants ter wereld, een initiatief van duurzaamheidsplatform We're Smart World. Ik at een salade met wel 20 verschillende groenten, kruiden en bloemen van Hollandse bodem, 'steak tartare' van gerookte wortel en in hun eigen klei gegaarde bietjes met morieljes. En dat allemaal op de Amsterdamse Zuidas. Heel bijzonder!' bolenius-restaurant.nl



ALL TIME FAVORITE COLETTE

The place to go blijft voor mij Café Colette in Haarlem, zegt **art director Janine Couperus** stellig. 'Aan de voet van de Bavo, een van de mooiste plekken in Haarlem, eenvoudig in Franse stijl, gedekt met witte tafelkleedjes. Net terug van vakantie en dan nagenieten op het terras. We bestellen graag ravioli melanzane, spring chicken of nu in het seizoen mosselen. Heerlijk, het voelt altijd als thuiskomen!' cafecollette.nl



DE FAVORIETEN VAN

Sidney Schutte



Deze zomer opende Café Cliché haar deuren aan de Amsterdamse Middenweg. Het initiatief is van eigenaar Sidney Schutte, die als chef-kok bij Librije's Zusje blijft koken. Hij komt uit de wereld van fine dining - perfect en chic - maar wil Café Cliché juist heel informeel laten zijn, meer een culinaire huiskamer van de chef waar iedereen welkom is. Sidney: 'Eten zoals de chef-kok van Café Cliché David Baxter en ik graag koken als we vrij zijn: puur, simpel en goed klaargemaakt; leuke, funky gerechten in een levendige, chille brasseriesfeer. Compleet met bar en barsnacks, een grote keukentafel en beneden ook nog een tuinresto.' cafecliche.amsterdam



Chef David Baxter

Gastvrouw Berber Vergeest



Valenzia



Poortman

FOTO SUZAN BRUGGEMAN

EENVOUD VAN HET PLATTELAND 'Als ik in de buurt van Ommen ben, sla ik graag af naar Poortman in Veeningen, voor hun geweldige ribeye en crêpe suzette, eenvoudig en toch erg lekker. Zo'n zaak kom je in de Randstad niet zo vaak meer tegen. Van oorsprong een beetje boers restaurant waar je gewoon een biertje bij je eten bestelt of bij zomerweer op het terras wil blijven.' caferestaurantpoortman.nl

VALENZIA IN EINDHOVEN 'Dit is een heel goed huwelijk tussen Azië en Spanje, van dimsum en tapas. En dat in het centrum van Eindhoven! Je eet hier heerlijke patatas bravas, waar ik echt fan van ben. Alles is goed pittig, met verse ingrediënten als oesters, scheermessen, ibérico ham, lekker krokant spek met een twist, vaak net even anders dan je gewend bent. Relaxed, vriendelijke bediening en inspiratieve gerechten.' valenzia.nl