



rtie
 is, Internationaal. Huiswijn: fles
 s vanaf €3,75. Ma t/m zo: lunch
 10, diner van 17:00 tot 01:00.
 ruimte diner, rolstoelgeschikt,
 imte.

wordt geserveerd met krokantje van kippenhuid en een zoetzure combinatie van duindoornbes en merlotazijn. Als tussengerecht een mousse van Utrechtse roodschimmelkaas en schorseneren met savooiekoolblad en schuim van zoete ui. Peter serveert hierbij een prachtige lichtzoete Vouvray van L. Kroft uit de Loirestreek. Waanzinnig zeg, wat een fraaie spijs-wijncombinatie! Het dessert van pastinaak, witte chocolade en crème fraîche is niet te zoet. Alles wordt beeldschoon opgediend door het attente keukenteam dat professionele informatie geeft. Aangename zaak!

Overige informatie

Keukensoort: Internationaal, Scandinavisch.
 Diner vanaf €53(5). Wijnarrangement vanaf €39.
 Di t/m za: diner van 18:30 tot 23:00.

19 DEN HAAG Restaurant Calla's

at 130, 2513 CH
 0 44
 @gmail.com

🏠 Laan van Roos en Doorn 51-a, 2514 BC
 ☎ 070 - 345 58 66
 ✉ info@restaurantcallas.nl
 🌐 restaurantcallas.nl

sche keuken is hot.
 u je afreizen naar het
 in de westerse hofstad
 le 'New Nordic Cuisine'
 Gastheer Peter Sørensen
 5 zijn Bøg, met een
 Scandinavische uitstraling
 maken van veel
 zowel de vloer als de tafels
 petrolkleurige wanden
 e muren zorgen voor een
 vol geheel. De menukaart
 e menu's, het ene op
 s en vis en het andere
 e wijnkaart is beknopt,
 l spannende keuzes. Na
 eerde mondvermaakjes
 blieme gerechten uit
 Kasper Verlinden.
 superverse heilbot

Ronald van Roon is de chef-kok en straks samen met gastvrouw Bianca Fellingier de nieuwe eigenaar van dit topbedrijf, maar voorlopig is Marcel van der Kleijn nog de patron-cuisinier. Ronald kookt, net als zijn meester, eigentijds met een klassieke basis. Het restaurant op één hoog, aan de rand van het Dennewegkwartier, is sober-modern ingericht, met een – voor gasten én bediening – onhandige trap in het midden, hoewel niemand daarover klaagt. De kaart is prijzig en de keuken onberispelijk. Wij snoepen van een parmezaansoesje, tuille van oude Leidse kaas en een minisandwich van geitenkaas bij een glas Sancerre (domaine Vacheron). En van amuses als marshmallow van soja en Japanse gomasio, en een combinatie van gepocheerde eierdooier,

veldzuring, witte asperge en grapefruit. Zoals gezegd: Van Roon kan koken! Bij glazen boterige Mâcon-Péronne – de wijnkaart is verzorgd maar duur – begint ons diner met dingesneden corvina met Zeeuwse oesters, blokjes kalfstong, verse wasabiwortel en radijs: verrassend lekkere combinatie. Gevolgd door een hammetje van zeeduivel met citroen, artisjok, tomaat en beurre blanc. En een gebakken langoustine met een tandoori van poulet noir, Surinaamse okra en courgettebloem. Mooie gerechten! Het pièce is navarin van Texels lam met crumble van Provençaalse kruiden, daslook en krachtige rodewijnsaus. Een glas Médoc zou dat extra feestelijk hebben gemaakt, maar wij blijven, ook om 'economische' redenen, bij de genoemde bourgogne. Tot slot aardbei met rode biet, ananas en timut-peper. Alles in Calla's is in orde, de smaken verfijnd, de grondstoffen van hoge kwaliteit. Maar de rekening is hoog en er zou best 'ns een keer gelachen mogen worden. Calla's zakt twee plaatsen naar 19.

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Internationaal, Nederlands, Vis.
 36 plaatsen. Lunch vanaf €47,50(3). Diner vanaf €79(5). Vegetarisch vanaf €79. Wijnarrangement vanaf €24. Huiswijn: fles vanaf €45/glas vanaf €8. Di t/m vr: lunch van 12:00 tot 14:00. Di t/m za: diner van 18:30 tot 22:00. Faciliteiten: chefs table, kooklessen en workshops, open keuken, traiteurservice. Aangesloten bij: Les Patrons Cuisiniers.

DEN HAAG Christian

🏠 Laan van Nieuw Oost Indië 1-f, 2593 BH
 ☎ 070 - 383 88 56
 ✉ info@restaurantchristian.nl
 🌐 restaurantchristian.nl

Er zit een groot gezelschap aan tafel, de voertalen zijn Frans en Engels en er worden Ierse liedjes gezongen. Internationale klandizie dus in dit restaurant aan de rand van het Haagse departementale centrum. Patron-cuisinier Christian van der Linden zit hier al elf jaar en de aanloop vanuit 's lands bestuurlijke hart groeit evenredig met die van de 'gewone' mensen uit de buurt. De redenen: knus, goed bereikbaar, voedsel uit eigen tuin of van andere biologische oorsprong (de wijnen ook), en de goede kookkunst van Christian, die ooit chef-kok was bij Savelberg. Wij snoepen van brood met crème van biologische eendenlever, en van de amuse: soep van koolrabi met mosseltjes. Mooie, zachte smaken. In het glas walst een Franse Mâcon Solutré die aangenaam naar chardonnay en houtlagering smaakt. Het voorgerecht is kalfszwezerik met

