

Uit eten

www.ad.nl/pollepel/pollepelutrecht/



Amice	
Voorgerecht	7,5
Hoofdgerecht	9,0
Nagerecht	8,0
Bediening	8,0
Ambiance	8,5
Originaliteit	7,5
Prijs-kwaliteit	8,0
Bonuspunten	2,0
Totaal	58,5

Bij elke restaurantbespreking kennen wij punten toe (max. 80). Wekelijks publiceren wij de topvijf en na een jaar krijgt het beste restaurant De Gouden Pollepel. Restaurant Karel V in Utrecht is de winnaar van het seizoen 2007-2008. De nieuwe competitie begon op 2 oktober.

- 1 Amice, Loosdrecht 58,5
- 2 Liefreinks, Leusden/ San Siro, Utrecht 56,5
- 3 Belle, Oud-Zuilen 56,0
- 4 Samsa, Den Dolder/ Merlot, Amersfoort 55,5
- 5 Goete Louisa, Utrecht/ Ripassa, Bilthoven 55,0

Fantastie en verfijning

Rood bekleed meubilair en zwarte gordijnen bepalen het interieur van restaurant Amice in Loosdrecht.

Bij Amice in Loosdrecht ga je denken dat tarbot uit de Plassen komt.

Tekst: Dirk de Moor
Foto: Harry Verkytlen

De Loochtrectse Plassen bieden voor zo ver bekend geen gastvrijheid aan de tarbot. Die houdt zich liever op in zee. Maar als we twee tarbotfilets krijgen die dankzij het vernuft van de chef zijn gekoppeld aan spinazie en een getrituurd eitje, zou je dat wel bijna gaan denken, want hier is sprake van heel

verse vis. Diepvries herken je direct aan druilerige smaak en slonzige structuur, verse neemt bijna bazijs bezit van de mond. Bij de forse filets ook getrittuurd bietenblad en een sausje van mollig prut, de droge Franse vernouth, ontwikkeld door Joseph Nollly. In geen tijden zo'n lekkere tarbot op het bord gehad!

Op deze natte dag bezien we de plassen en het terras dat daarop uitziet. Tot november was hier restaurant Zin. De exploitanten ervan hielden het na een miezerige zomer voor gezien en begonnen in Hilversum Brasserie Docks. Direct daarna kwam Amice. Wel werd nog snel het interieur onder handen genomen. En dat is er beslist op vooruit gegaan. Met rode stof beklede stoelen en banken, grijze muren verlicht

met kunst en spiegels, zwarte gordijnen en zwart geïnformeerd personeel. De trap bij de ingang is voorzien van een lift voor rolstoelers en ook de fraaie toiletten bieden voor die categorie genoeg ruimte. Hiervoor twee bonuspunten.

Lunchen van de dinerkaart is geen probleem. We signaleren 'Gillardeaus' oesters. Bedoeld wordt de fameuze Gillardeau uit Marennes. Maar ze kosten €4,50 per stuk en dat vinden we te bar. Het wordt aan de ene kant een taartje van coquilles in dunne plakken en deeg, gevuld met kingcrab en ook nog een gebakken oester. De creatie is met pomodori en rucola gegrondvest op dunne pasta uit eigen keuken. Fantastie, balans en verfijning spatten ervan af. Aan de andere

kant sashimi van tonijn en zalm met als enige bijzonderheid een niet on aardige wasabicerème. We missen wel de verse gember als traditionele toevoeging.

Tegenover het al bejubelde hoofdgerecht is 'Loosdrechtse stootaal' besteld. Maar de gastvrouw komt met sip gezicht vertellen dat de aal vandaag is thuisgebleven. Ze kan fazantfilet met zuurkoolstampoetje en drie chipolataworstjes aanbevelen. Daar krijgen we geen spijt van. De fazant is perfect gegaard, mals en sappig, met nog net een kleurtje van binnen. In het stampoetje bespeuren we een smakelijke hint van ganzenvet. Als desserts een rode vruchten-sabayon - voldoende luchtig en tot de goede stijfheid geklopt - en een assortimentje rijpe kazen.

Wetenswaardigheden

La Gillardeau, Rolls Royce onder de oesters

Steeds vaker verschrompt in ons land de La Gillardeau-oester op tafels in restaurants. Volgens Franse kenners 'de Rolls Royce onder de oesters'. De modieuze Gillardeau is inmiddels een serieuze concurrent van onze Zeeuwse creuse. Goedkoop zijn deze oesters niet, maar ook weer niet zo duur als de Zeeuwse platte of de Bretonse Belon. La Gillardeau Spéciale is afkomstig van een al sinds het einde van de 19de eeuw bestaand familiebedrijf in Marennes. De eerste levensfase wordt doorgebracht in Normandië en daarna worden de oesters verder 'geaffineerd' in bassins met plankton en blauwe alg, waarin zij veel ruimte krijgen om vlezig en rijk van smaak te worden. Maar het zal de gemiddelde liefhebber toch erg moeilijk vallen om verschil in kwal-

teit te vinden met de fines de claires uit Marennes en zeker ook met de Normandische oesters uit St. Vaast, Isigny, Utah, Courseulles en de Cotentin.

De Normandische vissersplaats Trouville, naast het mondaine Deauville, biedt op het gebied van oesters en fruits de mer werkelijk alles wat aan bassins en zee kan worden ontruk. De beroemde vismarkt wordt dagelijks bevoorraad door kleine schepen. En de vis zet regelrecht koers naar de talrijke restaurantjes aan de haven. Heel oud en gewild is hotel-brasserie Le Central. Oubers in het zwart snellen daar van 's morgens vroeg tot 's avonds laat rond met fruits de mer en visschotels. De Gillardeau is er precies de helft goedkoper dan bij het hiernaast besproken 'Amice'!

RESTAURANT
COCCO PIZZO
Menu voor Twee
Aperitief Spumante, 3 gangen
keuzemenu, wijnen, bronwaler, koffie
met grappa, voor twee personen € 115
Plein 20 (afslag Oude Dorp)
3991 DL Houven
telefoon 030 - 6371403
info@coccopizzo.nl
www.coccopizzo.nl
reserveren o.v.v. menu voor 2

restaurant
Ilva
Lentemenu
3 gangen: 29,50
4 gangen: 32,50
Het tentemenu is verkrijgbaar t/m 31 april!
Tevens beschikbaar wij over een aparte ruimte voor private diners, borrels, vergaderingen enz.
Restaurant Ilva, Dorpstraat 81-83, 3723 HH De Bilt
T: 030 22 12 012, www.ilva.nl

Praktische informatie
Adres: Vriendlijk 1a, Loosdrecht, 1231 BP, tel. 035-5822500
Website: www.restaurant-amice.nl
ce.nl
E-mail: info@restaurant-amice.nl
Openingsuren: Maandags gesloten, Dinsdag tot en met zondag voor lunch en diner vanaf 12.00 uur.
Prijsindicatie: voorgerechten €9,50 - €22,50, Hoofdgerechten €16,50 - €24,50.
Desserts €10,50 - €13,50.
Huiswijn €4,00 per glas.
Koffieservice €3,50.
Rolstoelen: ja.
Terras: ja.
Betalen: creditcards, pin.