

ngen. Op de wijnkaart
ngen van kleinere
ningsvis wordt
te van bleekselderij
egde witte druif en
ogt aantrekkelijk, de
et. Met de Italiaanse
2017 een fijn begin.
en diamanthaas
schum van daslook,
in plus crème van
in en wortel plus
erde, wat is dit goed!
de spijskake, waarop
de zacht gegaarde
te en romige rabarber
eris en knapperige
Wij zeggen: tot de

van granny smith en kerrie, krokant van kokosbeslag met gepekeld keta-kaviaar en bisque. Wat een uitgebalanceerde schoonheid. Ook het mootje wagyu daarna Kagoshima A5, eigen import, opgediend met doperwten en toast met steak tartaar, is verrukkelijk. In het glas nu een Chileense combinatie van chardonnay en viognier, Coastal Blend, Vistamar. Een perfecte match. Het pièce is ibericolam met artisjok-barigoule, compote van tomaat, vijg en kers, witte asperges en lamsjus. Zeer overtuigend van smaak, textuur en compositie. Tot slot creux van sudachi (Japanse citrusvrucht) en cashewnoten met gemarineerde komkommer, sorbet van komkommer en een honingraat van witte chocolade. Geurds is grote klasse. Stijgt naar 42.

🏠 Katshoek 41, 3032 AE
☎ 010 425 0520
✉ info@fgfoodlabs.nl
💻 fgfoodlabs.nl

Overige informatie

Keukensoort: Internationaal. Faciliteiten: open keuken, rolstoelvriendelijk, terras, valet parking.

98 ROTTERDAM Fitzgerald

Gastheer-sommelier Danny Gonzalez die zijn talenten aan tal van Rotterdamse topzaken leende waaronder ooit het Wereldmuseum, boert al vijf jaar goed in zijn eigen Fitzgerald, genoemd naar de Amerikaanse schrijver F. Scott Fitzgerald. Het bekroonde restaurant bevindt zich om de hoek van het bekende Witte Huis, aan de sfeervolle Oude Haven. Het heeft 2000 wijnen op de kaart (de wijnkennis van Gonzalez is indrukwekkend) en won daarmee veel nationale en internationale prijzen. De twee eetzaal zijn elegant ingericht, met glazen puien, veel wijnkasten, ronde tafels en een open keuken. Wij mogen deze keer in de tuin eten, een groene, koele en vooral stille oase in het betonnen hart van de Wereldhaven. Bij glazen Macon-Péronne, Domaine Ramonet, 2018 proeven wij een madeleine met olijf en rozemarijn, naast een bricktaartje met eendenlevermousse en kalamansi. Mooie binnenkokers. Chef-kok Michael Verhagen presenteert daarna tartaar van geelvintonijn en meiknol met avocado, mierikswortel, sinaasappel en yuzu. Een heerlijk, mooi vormgegeven, eigentijds voorgerecht. De dressing is van sambai met citrusolie: prettige zoetzuren bij een mooie bite. Gonzalez schenkt er Zuid-Afrikaanse chenin blanc Brookdale, Paarl, 2018 bij, die romig,



Héroïne

smakelijk en elegant is. Perfecte, klassiek gegaarde kabeljauw is de hoofdschotel. Opgediend op risotto met witte asperges, kokkels en scheermessen, geroosterde tomaat, zeekraal en schelpdierensaus. Ook hierbij toont de Zuid-Afrikaanse chenin blanc zich een uitstekend begeleider. Tot slot zijn er aardbei, rabarber, meringue, peper, karnemelk en hibiscus in een heerlijk zoet-rins samengaan. We verwelkomen Fitzgerald op de 98ste plaats van de Lekker Top-100.

🏠 Gelderseplein 49, 3011 WZ
☎ 010 268 7010
✉ info@restaurantfitzgerald.com
💻 restaurantfitzgerald.com

Overige informatie

Keukensoort: Frans, Internationaal. Faciliteiten: cocktailbar, vergaderruimte, kindermenu, open keuken, overnachting mogelijk, parkeerplaats aanwezig, private dining, rolstoelvriendelijk, invalidentoilet, terras, vergaderzaal.

11 ROTTERDAM François Geurds Restaurant



Het blijft een fascinerende ruimte waarin François Geurds Restaurant huist. Verdeeld over twee langwerpige gewelvbogen onder het spoorviaduct van voormalig station Hofplein. Zes jaar inmiddels bereikt SVH Meesterkok François Geurds hier een hoge gastronomische graad van perfectie. Eeuwig zonde daarom dat de chef ervoor kiest om zijn smulwalhalla meestentijds gesloten te houden – de deuren gaan

TOP
100

NIEUW
IN DE
TOP 100

TOP
20

echter uitstekend waar. Topkwaliteit vlees is wat hier de klok slaat. En dat wordt zonder toeters of bellen maar wel met de grootste zorgvuldigheid geroosterd op de Amerikaanse Broiler-grill die verwarmd kan worden tot 1.300 graden Celcius, waardoor het vlees supermals gegaard wordt en een verrukkelijk krokant laagje krijgt. Bij een glas Gales Crémant de Luxembourg snoepen we van een bordje pata negra en bestuderen de menukaart. Hier en daar ook vis en vegakeuzes, maar we zijn bij het beste vleesrestaurant van de stad dus gaan voor steak tartaar als vooraf. Het vlees is mooi gekruid en krijgt begeleiding van een mollige en luchtige hollandaisesaus, kwarteleitjes en piepkleine knapperige aardappelkaantjes. Een fijn begin. House steak van ongeveer 225 gram per stuk volgt en komt in sappige tranches met chimichurri, lekkere frietjes met home made mayonaise en een salade van tomaat met zoetzure rode ui en pompoenpitten. In het glas een mooie volle Baron de Ley reserva rioja uit 2017. Echte kwaliteit verloochent zich niet en daar is C.E.O een treffend voorbeeld van. Een zaak om altijd naar terug te willen.

📍 Sumatraweg 1, 3072 ZP
 📞 010 290 9454
 ✉ info@ceobaasvanhetvlees.nl
 🌐 ceobaasvanhetvlees.nl

Overige informatie

Keukensoort: Amerikaans, Barbecue/grill, Internationaal. Faciliteiten: met catering, open keuken, private dining, rolstoelvriendelijk, terras.

100 ROTTERDAM De Harmonie 23

TOP
100

Drieëntwintig is al sinds jaar en dag een magisch getal voor patron-cuisinier Marco Somer. Zijn droom was dan ook om een tasting menu van drieëntwintig gangen te maken, geïnspireerd door de natuur en de jaargetijden. Inmiddels een gigantisch succes. Het monumentale herenhuis, waarin De Harmonie op de begane grond haar chique en smaakvol ingerichte eetzaal heeft, zetelt in hartje centrum Rotterdam. Op zomerse dagen is het heerlijk toeven in de lommerrijke stadstuin. Maître Suet-Wan Tsang brengt ons al snel een glas elegante cava brut van J. Raventós Roig uit de Penedès, een van de betere in zijn soort. Een van de mooiste gerechten van de avond is de kabeljauw met milde kerrie, risotto en aardappel. In een diep bord liggen superverse lamellen van de gestoomde vis op risotto die een geraffineerd zuurtje heeft, waarbij milde romige kerriesaus en ragfijn gehakte brunoise van gefrituurde aardappel. Gebalanceerd, verfijnd en oogstrelend opgediend. Ook rouleau van kreeft met pommes soufflé en bisquesaus is vermeldenswaardig. Een cilinder van courgette is gevuld met zachte kreeftenmousse waar aan tafel een romige bisque over geschonken wordt. Sommelier Zappa Spruit schenkt hier een rijke witte Mas Granier Les Marnes uit de Languedoc bij. Ook met vleesgerechten kan Marco overweg. We proeven gelakte zwezerik

met vadouvan en hoisin en ros ossenhaas met bataat, rinse ap gefrituurde artisjok en heerlijke Topzaak. Staat op 100.

📍 Westersingel 95, 3015 LC
 📞 010 436 3610
 ✉ info@deharmonierotterdam.nl
 🌐 restaurant23.deharmonierotterdam.nl

Overige informatie

Keukensoort: Aziatisch, Frans, Italiaan. Faciliteiten: cocktailbar, vergaderruimte, honden toegestaan, met catering, open keuken, parkeerplaats aanwezig, privérolstoelvriendelijk, serre, terras, vergaderzaal.

ROTTERDAM

De Matroos en het M

In een levendig stukje Rotterdam een stap terug in de tijd als we de velours gordijn achter de voordeur van De Matroos en het Meisje openen. Tafels met rood-wit en blauw-wit onderrokken en servetten. Delft tegeltjes aan de muur met iconische beelden van Rotterdam, zoals de Koningshavenbrug. Oudhouthouten kanten vitrage voor de ramen. Het is de ondernemer Eva Eekman die het hier vol met gasten die de goede nonse ambiance waarderen en proeven van de moderne, speelse keuken. Je eet hier wat de pot s

