

Dauphine aanwinst voor Amsterdam

NIEUW!



De geestelijk moeder van Café Amsterdam Milène Hoving heeft er een nieuw kindje bij. Het voor-malige pand van Renault (bij het Amstelstation) blijkt een schot in de roos voor haar concept: een groot restaurant in een industriële omgeving. Het strak ingerichte restaurant is opgedeeld in wijken met eigen barretjes (zoals in Amsterdam) en eigen bediening. Het uitzicht op het drukke verkeersplein is overdag misschien niet al te prozaïsch; 's avonds zijn de lichtjes sfeerverhogend.

Soft shell crab

Je bent hier aan het juiste adres voor een plateau fruits de mer of oesters, kreeft en krab. Niet zo verwonderlijk want naast Milène zijn ook de kok en souschef liefhebbers van vis.

Vooraf krijgen we (naast goed brood en gezouten boter) een spannend gerecht van gefrituurde soft shell crab (waar zie je dat nu op de kaart!) met koolsla en een kruidensalade met een gepocheerd ei en kaascrostini. De soft shell crab is een specialiteit in de cajunkeuken; een must voor liefhebbers. Het is gek om een krab in z'n geheel op te kunnen eten (al is hij wel omhuld met een deegjasje), af en toe smaakt het ietsje sponzig. De ragfijn gesneden koolsalade

Dauphin

Prins Bernhardplein 175
020 462 16 46

Eten: ★★★

Sfeer: ★★★★★

Bediening: ★★★

Gem. prijs drie gangen: € 30,- (driegangenuweeke menu voor € 15,-).

Let op: Dauphine verzorgt ook de naastgelegen kantine van buurman *Het Financieele Dagblad* en binnenkort zijn er uitzendingen van BNR Nieuwsradio.

Openingstijden: dagelijks 08.00-23.30 uur, za. en zo. vanaf 10.30 uur.



met rode peper, sesamzaad en olie is een lekker pittige, knapperige combinatie erbij en origineel! Het gedroogde, flinterdun gesneden brood met gesmolten parmezaan erop is een knapperige kaascrostini, alleen het gepocheerde ei is net iets te gaar.

Als hoofd krijgen we een bijzonder smakelijk, mals kwarteltje gevuld met morilles (die we nauwelijks proeven), geserveerd op stevige puylinzen, heerlijk aangemaakt met een saus, wat room of boter en fijngesneden wortel en naar we proeven knolselderij. Heerlijk! De zeebaarsfilet in Marokkaanse

marinade is een tikkeltje flauw. We proeven in de verte wat kaneel, maar de vis op zich is sappig, de tomatensaus en gegrilde aubergine, paprika en courgette erbij lekker en de couscous (al zitten er wat klontjes in) is fijn op smaak gebracht met het ras-el hanout-specerijenmengsel.

Toe krijgen we een prima appel-crumble met een bolletje vanille-ijs en een fris bolletje jonge geitenkaas, met zachte dadels, male scrub en een plakje rozijnenbrood van de nabije superbakker Hartig. Dauphin is lekker eten in een bijzondere omgeving, een aanwinst voor de stad!

Calzone oubollig maar leuk

Een gedateerd interieur is niet altijd stom, soms geeft het zelfs een extra dimensie. Calzone heeft iets ondefinieerbaars; het zou zo een klein restaurant bij een hotel in een willekeurige Europese stad kunnen zijn. Het past in elk geval goed bij het conservatieve, zakelijke Zuid-publiek dat hier veelvuldig te vinden is.

Italiaans

Het eten is simpel Italiaans – van pizza's tot pasta's en broodjes voor de lunch – maar met leuke, verrassende hapjes op de kaart. Melanzane alla scarpetta bijvoorbeeld, een auberginedip met een grote hoeveelheid dunne pizzarepen, die bestrooid en gebakken zijn met grana pardana erop. Helaas klinkt het lekkerder dan het is, want de auberginedip is zoetig en mist olie en zout. Dat geldt ook voor de pizzarepen: die zijn vrij smakeloos. Maar de salade arlecchino is lekker: rucola met gegrilde paprika, peer (wel een tikje onrijp), parmaham en kappertjes. En ook de pesto

genovese is lekker: pasta (niet geheel al dente) met eigengemaakte pesto, blokjes aardappel en haricots verts. Calzone begrijpt niet helemaal hoe het zit met de Italiaanse keuken, maar ook niet helemaal niet. De pizza's schijnen overigens niet slecht te zijn, dus voor een uitgebreidere lunch in rustige omgeving: onthoud Calzone.

Calzone

Beethovenstraat 56
020 664 41 44

Eten: ★★★

Sfeer: ★★★★★

Bediening: ★★★ (self-service)

Gem. prijs broodjes en salades: € 8,-.

Let op: de pizza's zijn hier origineel belegd.

Openingstijden: ma. t/m za. 10.00-22.00 uur, zo. 16.00-22.00 uur.

