

AGENDA UIT ETEN

NIEUWE LUNCH IN JAZZY ROTTERDAM Koks ontdek met Huson een nieuwe parel in Rotterdam.

ang waren het barre tijden voor wie in Rotterdam rondom de klok van twaalf een vorkje wilde prikken. Zelfs Herman den Biijker gooide zo'n tien jaar lang dicht voor de lunch, omdat s lever een boterham met kaas ode aten.

keerd. Wie nu door de stad fietst, irants Paradeplein Parkheuvel gende makeover achter de rug, g steeds een vaste pleisterplaats wereld en nieuwkomer Amarone orste jaar van zijn bestaan gelijk or.

innen Frank Huson en zijn vriendenewegen hun lunchrestaurant d huverde. Hoe zou je van alleen bestaan in deze stad van 'niet lussen. Maar het offensief slaagde. en Huson is strak en met de kleuren bladzand doet de zaak den-

ken aan underground jazzy New York. Net als de gasten die er komen. Een plezierige mengeling van creatievelingen, wetenschappers, zakenlui en karakteristieke vrouwen.

Vanaf dag één liet Frank Huson zien dat hij kan koken. Zwijzaam van karakter spreekt hij op het bord. Of het nu om Japanse Yakitori gaat, een Franse bouillabaisse of een Amerikaanse Caesarsalad, Huson maakt er altijd een verlijnde, elegante versie van. We eten onder andere de tartaar van tonijn met soft shell crab, kornkommer en soja van de Amusekaart en een warm chocoladetaartje met karamels. Perfect! We bezwijken nog voor de kazen van Van Tricht omdat Maaike zulke fantastische Duitse en Oostenrijkse wijnen open heeft. Dit is betaalbaar lunchen op topniveau. Een driegangsmenu kost €31,50.

Tegenwoordig kan er ook tot 's avonds 21.30 uur worden gegeten.

Lunchrestaurant Huson, www.huson.info.



DE WIJN TOP 5

van wijnexpert Ronald de Groot.

WITTE PFALZ-WIJNEN

De wijnen uit de Elzas zijn bij ons veel bekender dan die uit de naburige Pfalz, een gebied dat qua bodem, klimaat en druivensoorten goed te vergelijken is met de Franse streek. Door de iets noordelijker ligging kunnen de wijnen frisser overkomen. Het zijn vaak heerlijke, krachtige en intense wijn, die zich perfect laten combineren met de maaltijd.

1 A.C. Christmann, Spätburgunder Blanc de Noirs 2006. Prachtige wijn op basis van pinot noir-druiven: krachtig, rijk, met peer en perzik, mondvlullend en met goede zuren na Imperial, ca €15

2 Schneider, Grauburgunder 2006. In de Elzas bekend als pinot gris, deze heerlijke wijn: exotisch fruit, abrikoos, peer, rozijnen, lekker druivig, nectarines, goede biters en zuren. Wijntransport, ca €10.

3 Karl Pfaffmann, Grüner Silvaner Spätlese trocken 2006. Frisse variant op de sylvanerdruif, gemaakt van druiven van een late oogst: sappig en open, licht kruidig, bloemig en aromatisch. Joop v.d. Goot, €8.

4 Rietburg, Gewürztraminer Creation halbtrocken 2006. Lichtzoete wijn (halbtrocken): Prima glas, met wit fruit, kruiden, lychee: licht zoetje, tropisch fruit, maar in balans. Twentsch Wijnhuis, €4,75.

5 Kendermanns, Sauvignon blanc 2005. De sauvignon blanc is bekend van sancerre en pouilly-fumé. Goed karakter van de sauvignon, wit fruit, kruisbessen, rijke smaak met zuren en een klein zoetje. Dirck III, €5.

Wijn Top 5 (www.wijntop5.nl) is een onafhankelijk initiatief van Perswijn en TWIS - The Wine Info Site. Bij deze witte wijnen selecteerden we vijf recepten. Kijk hiervoor op www.elegance.nl en klik door naar 'Wijn Top 5'.



GEGETEN BIJ OBBA IN DE HAVEN.



IN RED WORDT VEEL NAAR DE HEMEL GESTAARD.

VEEL TAFELN

ze in Den Haag krijgt eten een sensueel tintje vanwege de erotische wandschilderstrator François Gervais. (Van hem ziet u meer werk in zijn 'erotische kookboeken, station van uitgeverij P.S. Items (€40) en *Histoires d'Oc* (alleen nog antiquarisch verstrekt, Prinssestraat 33 Den Haag, 070-3655440 of www.intrecoote-denhaag.nl). **Red** is de grote eyecatcher: een enorme foto van een schaarsgeklede vrouw op het concept van het restaurant is overigens ook noemenswaardig. U eet er krecht of tourrestaurant is open tot middernacht. Red, Keizersgracht 594, Amsterdam, 020-3201824 [redtried.nl](http://www.redtried.nl). • Aan de buitenkant ziet restaurant **Obba** eruit als een ruige zeecontainer, raakt u zich in het Istanboel van de oude sultans. Obba betekent 'Koningstent' en u kunt heel in stijl dineren, termidon van zilver en goud. Er is zelfs een lounge-ruimte met echte sprookjesachtige restaurant worden louter mezze geserveerd, heerlijke kleine hapjes ond lang van kunt proeven. Obba, Hillelaan 2 Rotterdam, 010-2150192.