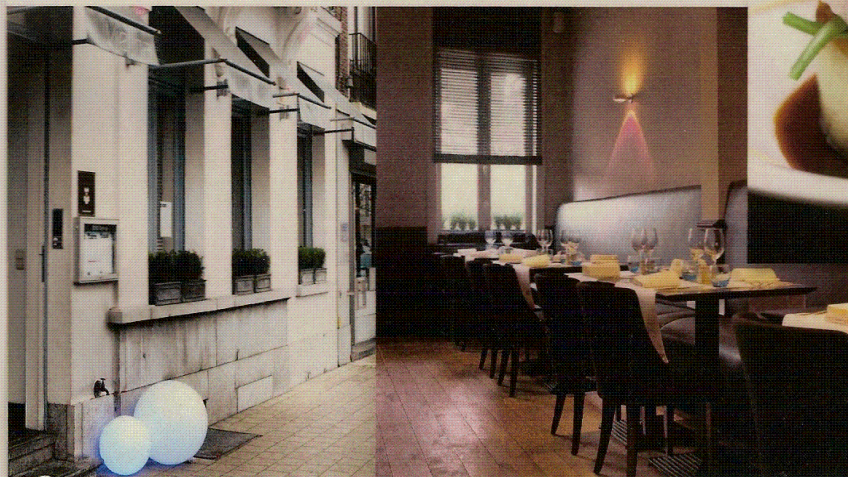


RESTO adresje



Bistro Vienna

PASSIE VOOR FUSIE

Bistro Vienna is een waar fusie-adresje: de klassieke Franse bistrokeuken smelt heerlijk samen met moderne culinaire invloeden.

DOOR **SANNE CALCOEN** / FOTO'S **WOUT HENDRICKX**

Het interieur mag dan modern en strak ingericht zijn, door de speciale verlichting en de donkere kleuren krijgt de bistro een intieme en gezellige sfeer. Buiten zien we een tuin waarin het in de zomermaanden heerlijk toeven moet zijn. We krijgen een tafel aan het raam, vanwaar we een perfect uitzicht hebben op de zaal. Terwijl we de kaart bestuderen wordt een hapje opgediend, een pittige dipsaus van tonijn en een kommetje tortillachips. De chips komen duidelijk uit een pakje, maar de dip is overheerlijk dus scheppen we ze met wat brood op.

Bistro Vienna werkt met maandmenu's van vier (€ 45 zonder aangepaste wijnen) of vijf (€ 55 zonder aangepaste wijnen) gangen, maar zo'n grote honger hebben we niet, dus kiezen we à la carte. Op het menu staan enkele klassieke gerechten die worden afgewisseld met gedurfde combinaties. Als voorgerecht valt mijn keuze op de salade Vienna (€ 18,50) met kreeft, ganzenlever en carpaccio van rund. Mijn tafelgenoot gaat voor de tarte tatin (€ 16,10) met mozzarella, kort gebakken coquilles en ijs van balsamico. Ik volg met het klassieke hoofdgerecht tartaar van tonijn (€ 24), mijn partner, een ware vleeseter, neemt de gegrilde filet pur (€ 26,50) met pepersaus. Het eten zal vergezeld worden van de witte huiswijn, Intis-Finca Las Moras, een Argentijnse Chardonnay-Chenin Blanc uit 2007. Wanneer de voorgerechten worden geserveerd, zijn we onder de indruk van de prachtige presentatie. De tarte tatin bestaat uit drie bladerdeegtaartjes opgevuld met tomaat, die worden gedecoreerd met coquilles en mozzarella. Het is even zoeken naar het ijs van balsamico. Op mijn bord ligt een halve tomaat opgevuld met kreeft, rundscarpaccio, parmezaanse kaas en ganzenlever, daarboven werd de sla genapeerd. Naar mijn mening werd hier te rijkelijk met balsamico gegoten, maar voor de rest zitten alle smaken goed in deze creatie. De hoofdgerechten worden heel sober gepresenteerd. Op de filet pur en de tartaar van tonijn na, zijn de grote borden zo goed als leeg. De sla, saus en aardappelen worden apart gebracht. In de pepersaus zijn de peperbolletjes ver te zoeken, maar de kwaliteit van het vlees maakt alles goed: het is botermals en perfect gebakken. De tartaar van tonijn is klassiek opgeemaakt met rode ui, peterselie en kappertjes; het bord is afgewerkt met een streep zwarte tapenade en truffelolie.

De dessertkaart lonkt maar toch pas ik, Bistro Vienna hoeft me echt niet meer te overtuigen, dat had dit adresje al bij het voorgerecht gedaan. ■



GOED GEVOEL SCORE

★★★★

ONZE QUOTERING

★★★★

= op een paar details na, een gezond restaurant

★★★★★

= prima restaurant dat ver boven het gezondheids-gemiddelde uitsteekt

★★★★★

= een absolute voltreffer op vlak van voeding & gezondheid

PRAKTISCH

★ Bistro Vienna, Stationsplein 6, 9160 Lokeren, 09/349.03.02,

www.bistro-vienna.be.

★ Open van woensdag tot vrijdag van 12u tot 14u30 en van 18u tot 22u30; in het weekend doorlopend open.

★ Prijs: viergangenmenu € 45 (€ 62 met wijn), vijf gangen € 55 (€ 72 met wijn).

★ Betaalkaarten:

MasterCard. Visa. Bancontact.

www.

Meer smakelijke en gezonde adressen vind je op www.zone02.be, www.zone03.be en www.zone09.be.