

Johannes van Dam Gewaagd en geslaagd

eten &
drinken

Intertijd heb ik me met de toenmalige bewoners van Frankendael nog verzet tegen hun uitzetting, maar dat is een gepasseerd station. Nu is het in feite niet eens zo grote, maar wel statige buiten langs de Middenweg zelfs opgedeeld in een zaaltjesdeel (Huize Frankendael) en een restaurant, Merkelbach. Ben Merkelbach was de stadsarchitect wiens nazaten tot voor kort op Frankendael woonden. Restaurant Merkelbach zit in de rechtervleugel, het voormalige koetshuis, maar menigeen kiest de verkeerde ingang, want er zijn geen schreeuwerige uithangborden of zo. Maar ben je er, dan zie je een niet al te grote, plezierige moderne ruimte: zwarte plavuizen, witte muren, een bar en plaats voor zo'n dertig man op bankjes en comfortabele stoelen. Er is geen muziek, wat tegenwoordig een zegen is, maar de gesprekken naast je komen wel hard over. De bediening is jong, maar professioneel en ontspannen, de beste combi.

Dat het eten goed is bevallen, zag u al aan het cijfer. Om maar met de deur in huis te vallen: de (jonge) chef weet heel goed hoe hij van uitstekende ingrediënten prachtige gerechten maakt, die tegelijk verrassen door de inventiviteit en geruststellen door de goede balans van smaken en structuren. Zo beginnen we met een subtiel gekruide terrine van konijn met groene kool, haricots verts en spekjes, waar bij vooral opvalt dat het konijn niet droog is geworden, wat maar al te vaak gebeurt (€10).

Nog verrassender is de zuurkoolsalade met gerookte paling, molsla, waterkers en mierikswortelroom (€11): gewaagd en geslaagd. Wat ook opvalt, is dat het gerecht goed op kamertemperatuur is en niet steenkoud, zoals tegenwoordig vaak gebeurt. Het ziet er bovendien ook nog prachtig uit. Schitterend gerecht!

De mezzalune (deeghalvemaanjes) gevuld

met slakken en peterselie (€12) is wel aardig, maar niet spectaculair; de slakken doen zo niet veel. En de vissoep van Bretonse vis met rouille en croutons (€8) heeft meer van een mediterrane (gladde) vissoep, al zal die vis best uit Bretagne komen. Smakelijk, goede rouille, maar ik had iets anders verwacht: een (groene) Bretonse vissoep. Nou ja, het zal wel aan mij liggen.

Dan de hoofdgerechten; die zijn alweer zo fantastisch opgebouwd; het is duidelijk dat alles, garnituur en hoofdingrediënten, zorgvuldig op elkaar zijn afgestemd. De mooie snoekbaarsfilet komt met dunne schorseneren, gekonfijte citroen, bouchotmosselen en Hollandaisesaus (€20). Alles subtiel maar duidelijk van smaak en geur en apart al om je vingers bij af te likken – en de som is nog beter dan de afzonderlijke delen. Ik ben onder de indruk. Hetzelfde geldt voor de kalfsschenkel met truffelworstjes, gegratineerde snijbiet met fontina, een Italiaanse kaas (€21). Het gespleten rosevalaardappeltje erbij met een vers laurierblaadje in de snede is op zich al een bijzondere smaakervaring. Ook dit gerecht zingt aan alle kanten.

Deze keer nemen we een kaas en een dessert: de kazen (€9) zijn een uitstekende

Verrassende
inventiviteit
gepaard aan
goede balans
van smaken



Merkelbach
Middenweg 72, 1097 BS
Amsterdam
Tel. 020-665088-0
Dagelijks 8.30-23 uur

Tafel #5

2 x Perrier groot	7,50
1 x Evian groot	3,75
1 x Terrine Konijn	10,00
1 x Salade Zuurkool	11,00
1 x Mezzalune	12,00
1 x Vissoep	6,00
1 x Snoekbaars	20,00
1 x Kalfsschenkel	21,00
1 x Divers hoog	23,00
1 x Tuffles met ijs	8,00
1 x Kazen	9,00
1 x Espresso	2,00

Totaal	€ 135,25
Btw laag	€ 6,35
Btw hoog	€ 3,67
21:17 17/12/08 201 Mgr.1	122
Kassa 1	

keuze, geserveerd op een plank en zonder stroop, vijgenbrood of andere flauwekul; eerlijke kazen die het zelf moeten doen – en dat doen ze.

Uit de desserts kiezen we de drie ijssoorten in een tuile met abrikoencoulis (€8). De stracciatella en hazelnoot zijn uitstekend, mijn tafelmanoot raakt nog minder dan ik overtuigd door de, laat ik zeggen, neutrale smaak van het crème cru-ijis.

Overigens: ze gaan vroeg open voor ontbijt, het is een uitgelezen plek voor een rustige lunch en er is een hapjeskaart, want Merkelbach noemt zich ook café. En de wijnkeuze (per land) is heel aardig en redelijk geprijsd. Onze Costières de Nimes (€24) is een one-off, een losse fles, maar zijn geld meer dan waard. En aan het tafelwater wordt gewerkt: wij mengen het te bruisen Perrier met het stille Evian om tafelwater te krijgen.

Alles bij elkaar een aantal absolute hoogpunten en een paar kleine dingetjes die gemakkelijk recht te zetten zijn. Dus over het geheel genomen zijn we uiterst tevreden, zeker bij een zaak die nog niet zo lang open is.

Hier durf ik u dus met een gerust hart naar toe te sturen.

9+



ADVERTENTIE

HOLLAND CASINO
Een nieuw plezier om uit te gaan.

Ontdek de smaak van het casino!
Heerlijk dineren tot 02.00 uur.

Holland Casino Amsterdam, Max Euweplein 62, 020 - 52 11 111. Openingstijden: 12.00 - 03.00 uur.
Kijk voor meer informatie en onze voorwaarden op hollandcasino.nl