

★★★★

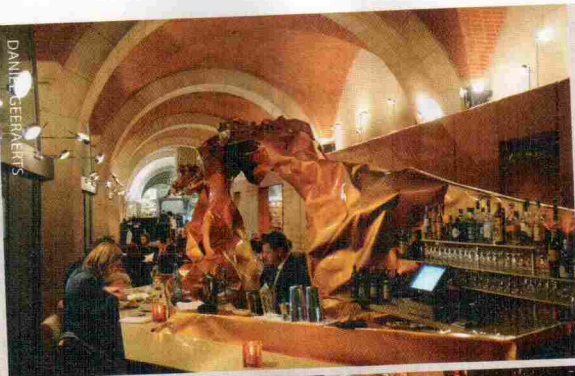
Kwint Kaviaar op de Kunstberg

De Brusselse Kunstberg is vernieuwd. Kwint ligt aan het Congrespaleis en wil meer zijn dan een kantine voor congresgangers. Het afficheert zich als delicatessenrestaurant met loungebar en boetiek. Het is een prestigieuze realisatie van de evenementenorganisator GL-events en de vermaarde Parijse delicatessenwinkels La Maison de la Truffe en Kaspia. Daardoor zijn truffels en afgeleide producten, gerookte vis, ganzenlever en kaviaar terugkomende producten.

Vanuit de eetzaal heeft men panoramisch zicht over de benedenstad. De inrichting is modern en smaakvol en het comfort is groot. Een twintig meter lang reptiel van de kunstenaar Arne Quinze kronkelt langs het plafond. De opengesperde bek is de bar. Het personeel is overwegend Franstalig. De wijnen zijn uitsluitend Frans en flink geprijsd. Er zijn geen halve flesjes, er zijn wel wijnen beschikbaar per glas. Een Nederlandstalige spij斯卡art is beschikbaar en het lezen scherpt de honger.

Bereidingen met kaviaar en truffel zijn relatief goedkoop: roereitje met truffel 15 euro, rundcarpaccio met truffel 16 euro, tagliatelle met zalm en kaviaar 26 euro, aardappel met Impérial Bæri kaviaar 39 euro. Voor wat truffelpoeder op de frieten betaalt men 2 euro supplement.

Wij troffen een gezellige drukte. Plots was iedereen echter weg naar een congres en waren wij zo goed als alleen. Wij proefden: mix van gerookte en rauwe zalm met citroenparels en ricotta als machtig voorgerecht (22 euro) en king krab van eerste kwaliteit met cocktailsaus met een vleugje Mandarin Napoleon (29 euro). Hoofdgerechten: lekkere tagliatelle met Bourgog-



KWINT
Franse bereidingen, kaviaar en truffels troef.



netruffel en gebakken ganzenlever (28 euro) en rol kalfsvlees met raketsla, getruffeerd balsamico parfum en vette pan-groenten (22 euro). Afsluiten deden wij met fruitsoep (10 euro). (T)

Pieter van Doveren

Kwint, restaurant-Bar Lounge Delicatessen shop

Kunstberg
1000 Brussel
Tel. 02 505 95 95
Terras
Boetiek open vanaf 10 uur.
Zondag gesloten.
www.kwintbrussels.com
Parking Albertine

Kader: modern, gerieflijk
Onthaal en bediening: in het Frans
Keuken: Frans, bereidingen met gerookte vis, ganzenlever, kaviaar en truffel zijn troef

Op het menu

De 7 lekkerste gerechten van 2009 volgens Pieter van Doveren

● Kort gebakken ganzenlever met gelakte paling, crème van venkel, gelei van limoen en vinaigrette van ponzu (Godevaert, Antwerpen)

● Vacuüm getrokken en op lage temperatuur gegaarde ganzenlever met krab met structuren van artisjok, crispy verbena en ijs van olijfolie ('t Zilte, Moll)



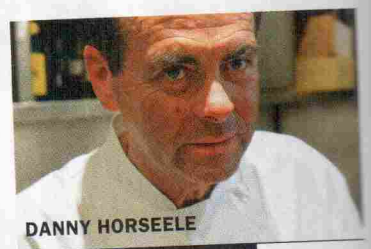
VIKI GEUNES EN VIVIANE PLAQUET

● Torentje van krab, appel, guacamole, raketsla, ganzenlever (De Kleine Zavel, Antwerpen)

● Blinde vink van zeetong, nieroogkreeft en Lardo di Colonnata met zwarte truffel en coulis van dopertsen (Hostellerie Le Fox, De Panne)

● Maatjesharing met ganzenleverterrine, gelei van tomaat, salade van prinsessenboontjes (Matty, Antwerpen)

● Tartaar van Wagyu Beef met truffel, krokante salade en sorbet van raketsla (Danny Horseele, Lissewege/Dudzele)



DANNY HORSEELE

● Gemarineerde rauwe zeebaars met escabèche van kokkel en scheermes, emulsie van citrus en granité van groene kruiden (Oud Sluis, Sluis)