

## TIPS &amp; WEETJES

ROTTERDAM  
Lunchen met  
chocolade

Liefhebbers van chocolade kunen hun hart ophalen. Op zondag 9 februari serveert café-restaurant Rodin aan de Rotterdamse Schilderstraat een zes-gangenlunch rondom chocolade. Hoewel het voornamelijk wordt gegeten als dessert of in volle sauzen zoals wild en vlees-gerechten, past het ook bij een gerecht met vis. De chef van Rodin wil de gasten verschillende verrassende combinaties laten proeven. De lunch begint om 12.00 uur en kost 37,50 per persoon. Een wijnarrangement erbij is 22,50 euro extra.

ROTTERDAM  
Nieuwe manager  
Manhattan Hotel

Bart van de Brug wordt op 3 februari de manager van het Manhattan Hotel Rotterdam. Van de Brug werkt sinds 2007 bij het Rotterdamse vijfsterren-hotel. Hij begon als front office-manager en was actief betrokken bij het omvormen van Westin naar het Manhattan Hotel.

ROTTERDAM  
Thais straateten  
op West-Kruiskade

Pad thai of kauy tiew neua tun. Iedereen die ooit in Thailand is geweest herkent deze gerechten van de vele straatstalletjes. Wie het echte Thaise straateten wil proeven, kan sinds kort terecht bij SOI3, het kleine zusje van restaurant Delibird op Katendrecht. SOI3 (de derde zijstraat) serveert Thaise klassiekers zonder allerlei toevoegingen. Ook is er een groot assortiment van salades en vegetarische schotels. Bekende Thaise bieren staan eveneens op de kaart. Voor wie er geen genoeg van krijgt: de eigenaren van SOI3 delen het recept van hun kauy tiew neua tun gedeeld in het kookboek *Spicy*.



▲ Restaurant SOI3 is de nieuwste aanwinst voor de West-Kruiskade.

RIDDERKERK  
Zoektocht naar  
nieuwe Kids-chef

Wie wordt de nieuwe Kids-chef van 2014? Grand café Plein in Ridderkerk begint binnenkort zijn jaarlijkse acht weken durende kookwedstrijd voor kooktalenten tussen de 8 en 13 jaar. De wedstrijd start op woensdagmiddag 5 maart. De jonge koks worden getest op hun kookvaardigheden, snijtechnieken en het herkennen van smaken.

## DE GOUDEN POLLEPEL

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.

## De Roode Leeuw

## De gastvrije leeuw



▲ Eigenaar en chef-kok Lex Hamelijncx van restaurant De Roode Leeuw in Capelle aan den IJssel. FOTO'S FRANK DE ROO

Het is een in marmer gebeitelde waarheid dat de ervaring van een gast van een restaurant staat of valt met de bediening. Vooral het moment dat in het horecavak bekend staat als 'entree' is cruciaal. Gaat het bij de ontvangst al mis dan sta je ook als kok direct 1-0 achter.

Bij De Roode Leeuw kan de chef echter niets afdingen op de zwarte brigade. De gastheren nemen onze jas aan, vragen of we een drankje aan de bar willen en zijn de hele avond buitengewoon gastvrij.

Dit lijkt een aanloopje om kritiek te kunnen geven op andere zaken. Maar die kritische vlieger pakt bij deze gastvrije leeuw ook weinig wind. Een gezellige bar met uitzicht op de open keuken, immense foto's met ingrediënten, wijnkasten, verzorgde toiletten en natuurlijk een bomvolle swingende zaak, het draagt allemaal bij aan de beleving.

Dan komen we automatisch bij het eten. De kok speelt op de mooi vormgegeven kaart duidelijk op

'safe'. Klassieke gerechten als een oesterplateau, carpaccio en een tournedos met bearnaisesaus bepalen de signatuur van de kaart.

## Rijker

Wij kiezen echter voor een gerecht buiten de kaart om, buikspek van Baambrugse big met laurierjus (€12,50). De vergelijking met de formidabele speklap met laurier bij restaurant Kuiten dringt zich op. Ook de chef van de Roode Leeuw kan er aardig mee overweg. Zijn stijl van koken is echter in alle opzichten rijker.

Zowel in portionering, een wel erg dikke speklap, als in de combinatie van concurrerende smaken. Het idee van de 'surf 'n turf' van het spek met garnaal sneeuwt daardoor ook onder. De jus is te plakkerig, erg rijk aan tomaat en die cressen zijn weer eens totaal overbodig. Overigens is het nog altijd een lekker gerecht.

Mijn tafelgenoot is ook tevreden over de proeverij van tonijn

(€13,00). „Mooi gepresenteerd, vers, fris, alleen de rijst van de tonijnsushi is te droog,” merkt hij op.

De hoofdgerechten zijn een stapje terug. Hier gaat het een beetje mis door gebrek aan smaak van de vis en het vlees, maar vooral door de te laffe sauzen.

Ook deze chef volgt de trend om zuren in klassieke emulsiesauzen te vermijden. De bearnaise, mayonaise en hollandaise zonder enig zuurtje zijn vettig en log. Daarbij is de mayonaise zo zoet als een fabrieksmayonaise.

## Klassiek

Rest nog een goed dessert in de vorm van een klassiek wentelteefje (€7,00) en tarte tatin (€8,00).

De Roode Leeuw laat ondanks kritiekpunten een plezierige indruk achter. Dat De Roode Leeuw zo veel wordt getipt door lezers begrijpen we. Het is een gezellige zaak waar je gastvrij wordt onthaald en je gaat er zo vrolijk de deur uit dat je er nog eens terug wilt komen.

## MAARTEN V/D JAGT



EIND-SCORE

7,9

## Beoordeling

VOORGERECHT	8,0
HOOFDGERECHT	7,0
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	9,0
SFEER	9,0
PRIJS-KWALITEIT (TELT DUBBEL)	7,0

## Praktisch

**De Roode Leeuw:**  
's-Gravenweg 379, 2905 LC  
Capelle aan den IJssel,  
www.deroodelueuwcapelle.nl  
**Open:** dagelijks vanaf 11.00  
uur.  
**Parkeren:** gratis.  
**Prijzen:** voorgerechten €8,00-  
€17,00, hoofdgerechten  
€19,00-€27,50, nagerechten  
€6,00-€13,00.  
**Afgerekend:** €112.  
**Bijzonderheden:** fles water  
€4,00.

## Stand

1	<b>Kuiten</b> Rotterdam	8,1
2	<b>Spaghettata</b> Rotterdam	8,0
	<b>Brasserie Stadhuis</b> Schiedam	8,0
4	<b>De Roode Leeuw</b> Capelle a/d IJssel	7,9
5	<b>Vivu</b> Rotterdam	7,6
	<b>Zino Urban Bistro</b> Rotterdam	7,6
7	<b>C.E.O.</b> Rotterdam	7,5
8	<b>De Machinist</b> Rotterdam	7,4

## Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar [rd.pollepel@ad.nl](mailto:rd.pollepel@ad.nl)

## Genoeg bieren te kiezen bij Café Kleyn

BARBARA DE JONG

**ROTTERDAM** | De Witte de Withstraat in Rotterdam is binnenkort een nieuwe zaak rijker. In het voormalige pand van Zadkini opent halverwege volgende maand Café Kleyn.

Op de tap komen acht soorten bier. Het café heeft de ambitie om de lekkerste biefstuk van Rotterdam te serveren.

Horecaondernemer Kick Smol heeft zijn eigen bierinstallatie gekocht en kan hierdoor als eerste in Rotterdam vrij van een brouwer exploiteren. Op de tap komen Heineken, Jupiler en een wisselend bier, daarnaast nog vijf speciaalbieren. „Als de installatie door de brouwer wordt aangelegd, wordt de bier-



▲ Café Kleyn gaat halverwege februari open.

keuze vervolgens ook door de brouwer bepaald. Ik vind het belangrijk om mijn gasten meer keuze te bieden.”

Ook de wijnliefhebber kan bij Café Kleyn terecht. „Zelf ben ik een groot wijnliefhebber,” zegt Smol, die

in 2011 de goedlopende wijnbar Het Eigendom verderop in de Witte de With opende. „De wijnkaart is door de leverancier van Het Eigendom geschreven.”

Op de kaart komen gerechten zoals je die in een eetcafé kunt verwachten: salades, broodjes, saté. Er wordt zowel een lunch als diner geserveerd.

De ruimte heeft een flinke opknappbeurt gekregen; zo is er dubbele beglazing geplaatst en vloerverwarming aangelegd. De zaak wordt ingericht als een bruin café met art-deco-elementen.

In het midden van de zaak staan opgeschuurde stalen constructiepillaren. Het pand was in de jaren '30 een winkel van Gispens, ook de pui

is volgens Smol ooit gemaakt door Gispens-ontwerpers. Boven de bar hangen eveneens lampen van bekende industrieel ontwerper. „Het is eigenlijk een knipoog naar wat vroeger was.”

Ook de lambrisering herinnert aan vroegere tijden. Met de bar bevond deze zich in een Joodse bibliotheek die in de Tweede Wereldoorlog diende als commandopost. „De Jodensterren in de lambrisering zijn destijds afgeplakt, dat zie je aan de verkleuringen in het hout. Later is het hier naartoe gekomen. Wij gaan dit nu weer in ere herstellen,” zegt Smol. Ook is het pand een veilinghuis en gokhuis geweest. Een leestafel met het onderstel van een roulettetafel herinnert daaraan.