

DE GOUDEN POLLEPEL

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

Floc

Puur plezier en passie



▲ Eigenaar en chef-kok Rutger van Loon met partner en tevens gastvrouw Viresena Baldewsing in hun restaurant Floc in de Haagse Prinsestraat. FOTO DESIREE SCHIPPERS

Chef-kok, afwasser en eigenaar. Rutger van Loon is het, bij tijdelijk gebrek aan goed personeel, even allemaal. Samen met zijn vriendin (gastvrouw en bediening) is Van Loon het avontuur aangegaan. Floc is het eerste eigen restaurant van de in de horeca ervaren Van Loon. Ruim een jaar geleden opende de zaak in de betrekkelijk kleine ruimte waar voorheen 17 jaar lang restaurant Max zetelde. De naam is afgeleid van een aperitief uit het zuidwesten van Frankrijk. De 'Floc de Gascogne' is een drankje gemaakt uit vers geperst druivensap, versterkt met een derde jonge Armagnac om vergisting te voorkomen. „Als u straks weggaat, zal ik u een glaasje laten proeven,” laat de gastvrouw ons joviaal weten, als we belangstelling tonen in de wijnen van de zaak en de herkomst van de naam.

Die ongedwongenheid zal geen incident blijken te zijn. Zowel de gastvrouw als de chef-kok laat zich regelmatig aan ons tafeltje zien om

te horen of we het wel naar onze zin hebben, het eten goed is en of de wijn bevalt. Om maar direct met de deur in huis te vallen: we hebben het zeer naar de zin gehad op culinair gebied, en dat in een huiskamerachtige sfeer.

Zegetocht

Dat begint al met een amuse: een verrukkelijk rolletje van brickdeeg met aubergine en in sake gewassen Franse roodschimmelkaas. De zegetocht gaat verder met één van de uitstekende wijnen van Floc: een Riesling Trocken, Dr. Loosen, Mosel 2011 (€5,75). Een heerlijke, gortdroge en smaakvolle witte wijn met aroma's van citrusvruchten en bloemen, die uitstekend past bij mijn voorgerecht: gebakken coquilles St. Jacques op een bedje van zeewier met een grapefruit relish. Een simpel en heerlijk bereid gerecht, de coquilles hoog op smaak. Dat laatste geldt ook voor de keuze van Annemarie: een champignon-tartar met rucola, een gebakken

kwarteleitje en truffeldressing. Alle smaken kloppen, het kwarteleitje is lekker smeuïg, de truffeldressing precies goed.

Bijgestaan door een stevige rode 'Italiaan', Blincin Barbera d'Asti, Bocchino, Piemonte 2010, is mijn gebakken runderbavette met bos-paddenstoelen ook bepaald geen straf. Al blijkt Van Loon wel iets te voorzichtig met peper en zout. Ook op visgebied staat de chef-kok zijn mannetje, zo blijkt uit de sappige, op de huid gebakken Barramundi filet (zeebaarsachtige smaak), met daarnaast een glas pinot grigio uit de Veneto (€5,75).

Apart is vervolgens mijn nagerecht: een verrukkelijk glaasje (met een rietje) sgroppino van bloedsinaasappel: een mix van wodka en prosecco, door de chef aangevuld met Van Kleef kaneelkeur. Annemarie werkt heel snel een chocoladetruffeltaartje weg. De rekening (driegangen kost €35) bedraagt €101,75. Die wordt extra verzacht door het glaasje floc van het huis.

PETER VAN DE STADT



EIND-SCORE **8,1**

Beoordeling

VOORGERECHT	8,5
HOOFDGERECHT	8,0
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,5
SFEER	8,5
PRIJS-KWALITEIT (Telt dubbel)	7,5

Praktisch

Adres: Prinsestraat 42A Den Haag, (070) 427 61 68

Internet: www.flocrestaurant.nl

Prijzen: driegangenmenu €35, voorgerechten €10,50, hoofdgerechten €19,50, nagerechten €7,50

Openingstijden: maandag gesloten, dinsdag tot en met zondag vanaf 18.00 uur

Stand

1	Tanta Roba Den Haag	8,5
2	Restaurant Bøg Den Haag Het Vermeertje Delft Sequenza Den Haag	8,4
5	Le Bon Mangeur Den Haag	8,3
6	De Wits Rijswijk Bo&Ro Zoetermeer	8,2

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar hc.pollepel@ad.nl