

> frans/mediterraan > informeel  
 > buiten eten > €€€€€€  
**LUNCH** ma. di. wo. do. vr. za. zo.  
**DINER** ma. di. wo. do. vr. za. zo.

**TOP 100 35**  
**Van Vlaanderen**

**FEEST VOOR FIJNPROEVERS**  
 De bediening bij Van Vlaanderen is van uitmuntende klasse. Professioneel en met de gave bij elk gezelschap precies aan te voelen hoe ze zich moeten opstellen. Een beste basis voor een lang avondje genieten van het uitstekende eten dat hier op tafel komt. Het interieur is vrij basic wit, met hier en daar een kunstwerk en linnengedekte tafels. Het wordt de hoogste tijd om wat aan sfeerverlichting te gaan doen, maar de ongezellige lichtbakken worden gecompenseerd door de natuurlijke knusheid van het split-levelzaakje. Bij het raam heb je uitzicht op de drukke Weteringschans, in het achtergedeelte boven de keuken zit je wat rustiger. Aan de lijn moet je op zo'n avond niet denken, Van Vlaanderen werkt veel met sauzen en de porties zijn fors. Voor de een ideaal, voor de ander niet verfijnd genoeg. Hou wel een plekje vrij voor de kazen, want daarvoor word je van tafel geroepen om beneden samen met de chef-kok een selectie te maken. Een belevenis op zich. Kleine dingetjes maken het af, zoals de handgeschreven rekening, die voor eten op dit niveau heel best te doen is. <sup>76</sup>

**Weteringschans 175 Amsterdam**  
**020-6228292**  
 > frans/mediterraan > semi-formeel  
 > buiten eten > €€€€€€  
**DINER** di. wo. do. vr. za.

**TOP 100 14**  
**Visaandeschelde**  
**VISFAVORIET**

Het beste visadres van de stad - en misschien wel van Nederland - ligt op een onooglijke plek, op een steenworp afstand van de RAI. Het restaurant is sober en zakelijk ingericht met donkere banken, een grote spiegelwand, maritieme accenten en een homarium met krioelende krabben en kreeften bij de entree. Als je hier een plateau fruits de mer of bouillabaise hebt geprobeerd, wil je die twee klassiekers nooit meer ergens anders eten. Op de kaart vis, vis en nog eens vis, naar keuze op z'n Frans, Japans of mooi mediterraan klaargemaakt. Voor de verstokte carnivoor is er een enkel vleesgerecht, maar zelfs niet-visadepten gaan hier verstag. Begin met een half dozijntje oesters

of de decadente kreeftsalade met eendenleverkrullen en truffeldressing. Tot aan de desserts toe is de kwaliteit top. Het geheime wapen is de vakkundige, attente en snelle bediening. Zo'n prettige, gastvrije bejegening voegt veel extra's toe aan je avond. <sup>77</sup>

**Scheldeplein 4 Amsterdam**  
**020-6751583, www.visaandeschelde.nl**  
 > vis > semi-formeel > buiten eten  
 > gedeeltelijk rookvrij > €€€€€€  
**LUNCH** ma. di. wo. do. vr.  
**DINER** ma. di. wo. do. vr. za. zo.

**Voorbij het Einde**  
**EINDELOOS GOED**

Vroeger zat op deze plek krakerscafé 'Het einde van de wereld', zo ontstond het idee voor de naam van dit in een nieuwbouwblok op het KNSM-eiland verstopte juweeltje. Ter hoogte van de bushalte in de doorgang naar de tuin, moet je de knalrode deur hebben. Binnen is de setting strak en fris, met veel glas en staal in de serre. 's Avonds zijn de tafels sfeervol uitgelicht, overdag is het er compleet anders maar niet minder mooi. Voorin eet je met een groepje aan een roodverlichte leestafel, met uitzicht op het IJ. Fraail Laat je door de charmante bediening verleiden tot een van de menu's met wijnarrangement. Van de op drie manieren klaargemaakte kingkrab tot de Franse boseend met een saus en flan van morilles, of de yellow fin tonijn met sardines in knoflooktempura: alles wordt artistiek gepresenteerd en is hallucinerend lekker. Helemaal het einde... en er voorbij! <sup>78</sup>

**Sumatrakade 613 Amsterdam**  
**020-4191143, www.voorbijheteinde.nl**  
 > frans/internationaal > semi-formeel  
 > buiten eten > €€€€€€  
**DINER** wo. do. vr. za.

**Vuong**  
**ZWOEL ZWART**

Vlakbij zijn populaire nachtclub Jimmy Woo opende Casper Reinders opnieuw een opvallende zaak, nu met het koloniale Indochina als inspiratiebron. Vuong is een Frans-Vietnamese brasserie, waar oesters, uiensoep en mosselen met friet gebroederlijk naast loempiaatjes en oosterse noedelgerechten op het menu staan. Een fascinerende combinatie. Het tijdperk van zwartgeblakerde interieurs lijkt nog niet ten einde: muren, deuren, vloeren, tafels en stoelen... praktisch alles is uitgevoerd in zwol zwart. Alsof het niet al donker genoeg was, er komt alleen wat licht binnen via de serre (met uitzicht



op de toeristenstroom rond het Leidseplein) en vanuit de open keuken achterin. Een perfecte plek dus voor een 'bad hair day'. Vuong is op z'n oosters mooi en minimalistisch ingericht, maar niet ongezellig. Om eerlijk te zijn vinden we het haast knus. Als we al willen zeuren, dan mag de muziek best iets zachter en heeft de bediening - er loopt flink wat van rond - niet genoeg overzicht en snelheid. Maar ach, details. Verborgen extra's: artistieke wc's en een cocktaillounge op de eerste etage. <sup>79</sup>

**Korte Leidsedwarstraat 51 Amsterdam**  
**020-5305577, www.vuong.nl**  
 > frans/aziatisch > informeel > €€€€€€  
**LUNCH** ma. di. wo. do. vr. za. zo.  
**DINER** ma. di. wo. do. vr. za. zo.

**TOP 100 89**  
**Zina**  
**ZINDEREND ZINA**

In deze statige straat valt steeds meer te beleven. Als het weer het toelaat kun je bij een aantal restaurants op de stoep eten, erg gezellig. Zina is allesbehalve statig, met een eenvoudig en modern decor met details uit de sprookjes van Duizend-en-een-nacht. Lantaams, vele kaarsen, koper en zilver dus. De Tunesische chef heeft alles zelf bij elkaar geshopt in Marrakesh en is apetrots op zijn zaak. Geen tafelsetting is hetzelfde, wat een grappig rommelig effect heeft. Op tafel komen kruidige, mooi gepresenteerde gerechten uit Noord-Afrika, zoals tajine met lam, pruimen en amandelen en gegrilde zeebaars met couscous en specerijen. De gefrituurde chocola (!) met peer en appel is een verrukkelijke lijnkiller. Als voorafje zijn de gegrilde sardines een aanrader. Of de kerkanaise, een salade met rauwe tonijn, coquille en oester; een specialiteit van de chef. <sup>80</sup>

**Bosboom Toussaintstraat 70 Amsterdam**  
**020-4893707**  
 > afrikaans/mediterraan > semi-formeel  
 > buiten eten > rookvrij > €€€€€€  
**DINER** di. wo. do. vr. za. zo.