

# proeft het beste wildgerecht

De herfst is er! Dat betekent gezellige haardvuren, rijpe wijn drinken uit grote kelken en het eerste wild, en dan vooral het

vliegend wild of pluimwild. Patrijzen, wilde eenden, fazanten, noem maar op, het ene is al lekkerder dan het andere.

Niet alleen in de Ardennen hebben ze een rijke wildtraditie, ook bij ons kunnen ze er wat van.

A35

## IJkpunt De Schone van Boskoop

Wouter Keersmaekers is een ambachtelijke chef die zich als een vis in het water voelt wanneer hij met orgaanvlees en wild mag werken. Wild koopt hij dan ook alleen als volledig dier aan, zodat hij alles zelf kan verwerken tot heerlijk diepe gerechten. Een van zijn signatuurgerechten is *grouse* of korhoen, een ervaring voor wie eens echt wild wil eten.

## Instituut Minerva

Deze voormalige Minerva-garage is een gastronomisch instituut. Hier worden de klassiekers uit de Belgisch-Franse keuken alle eer aangedaan, met echte versnijdingen in de zaal. Het zal dan ook geen verrassing zijn dat ze hier de klassieke wildgerechten nog echt beheersen, zoals de fazant fine champagne, de natte droom van menig gastronom.

## Wijn en wild De Notenkraaker

In dit bescheiden eethuisje met megawijnkaart staat een volleerde chef aan het fornuis. Donald De Vos kookt beter dan ooit en De Notenkraaker, die al 41 jaar bestaat, is een ware oase voor mensen die graag klassiek tafelen. Donald weet dan ook jaarlijks zijn grote fanbase te verleiden met fantastische wildschotels met een vleugje nostalgie.

## Bistro Au Vieux Port

Au Vieux Port is de meest Parijse van de Antwerpse bistro's. Hier gebeurt alles authentiek en ambachtelijk. De jonge chef Stijn opereert naast de oude meester Marc. Het is hier meestal gezellig druk, maar de vibe is er een van mensen die duidelijk aan het genieten zijn. Ga hier voor perfect hoogstaande wildbereidingen, met rijke complexe sauzen zoals het hoort.

Appelkantstraat 10  
2530 Boechemout  
03-454.19.31

Karel Oomsstraat 36  
2018 Antwerpen  
03-216.00.55

Gitschotellei 128  
2600 Antwerpen  
03-236.07.80

Napelsstraat 130  
2000 Antwerpen  
03-290.77.11

...nze mystery man een willekeurig adres binnen en doet zijn wedervaren.

...e zeer royaal en zonder meer  
...orrect bereid, exact de comfort-  
...od die we nodig hadden om  
...ize hoge winkelrekening enig-  
...ns te verteren. Zowel onze  
...esar (filet van kippenbil met  
...meinse sla en caesardressing)  
...s de versie met huisgemaakte  
...nijnssalade, tomaat en bieslook,  
...ren lekker en kosten elk  
...50 euro. Hun prijskaartje dik  
...ard. Daarbij dronken we dit-  
...al géén modieuze koffie,

...maar een sympathieke pot thee-  
...blaadjes met doordruksysteem,  
...waaruit verrassend veel kopjes  
...geperst konden worden, en dat  
...voor slechts enkele euro's.  
...Kortom, zelfs zonder de bijbe-  
...horende salade (9,50 euro) die  
...we bestelden of gebakjes als je  
...je zoete tand toch niet kan bed-  
...wingen, kan je hier al royaal  
...kopjes thee en een lekkere bagel  
...binnenspelen voor amper 10  
...euro. De ideale tussenoplossing.

### Mijn oordeel:

Kwaliteit keuken ★★★★★  
Variatie aanbod ★★★★★  
Kwaliteit service ★★★★★  
Prijzenpolitiek ★★★★★  
Sfeer/looks ★★★★★

### Extra troeven:

Ook take-away.  
Gratis lectuur voorhanden.  
Ruime porties.

