DE GOUDEN POLLEPEL

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

MAARTEN V/D JAGT

Vineum

Klassieke wijngaard

▲ **Het team van Vineum met (vlnr.) chef-kok Collin van Sabben, gastvrouw Liselotte Donker en eigenaar David van Steenderen.** FOTO'S FRANK DE ROO

Een tweede keer een amuse bestellen omdat die zo indrukwekkend is, dat overkomt ons niet vaak. Bij restaurant Vineum zijn we zo *flabbergasted* van de oester met een schuim van gember, komkommer en gin-tonic dat we het doen. Als dit je openingszet is, schep je natuurlijk wel verwachtingen. Zeker omdat de sommelier ook al zo verrassend heeft uitgepakt met een huiswijn uit het uiterste noordoosten van Italië, gemaakt van *ribolla gialla*, *chardonnay* en *friulano*-druiven.

„Ik moet toch eens wat vaker naar de sportschool gaan," merkt mijn tafelgenoot op als hij de monumentale wijnkaart ter hand neemt en alleen al van het gewicht onder de indruk is. Sla je hem vervolgens open, dan begrijp je dat hierin heel wat werk en liefde is gestoken.

Zo'n mooi samengestelde wijnkaart inclusief landkaartjes van de wijngebieden is heel zeldzaam. Het is ook een persoonlijke wijnkaart. Geen *copy-paste* van grote wijnhandels met wijnen en begeleidende teksten die je overal ziet. Dit is met liefde en lef samengesteld. De liefde is duidelijk. Met het lef doelen we niet alleen op de keuze om uitsluitend voor klassieke wijnlanden te kiezen, maar ook voor bijzondere producenten.

De voorgerechten laten dezelfde doordachtheid als de amuse zien. Proefden we bij de amuse eerst de toevoegingen maar won de smaak van de *creuse* uiteindelijk glansrijk, zo proeven we bij de tartaar weer die verfijnde afstemming tussen kruiden en vlees. Ook de structuur klopt. Want hoe grof of hoe fijn snijd je het?

'Comfortfood'

Dan de hoofdgerechten. Het piepkuiken kan qua originaliteit wellicht een tikkie spannender, qua smaak is het in ieder geval een schot in de roos. Het gekonfijte pootje is *comfortfood* ten top. De gepocheerde grietfilet op polenta met artisjok en truffel van mijn tafelgenoot is een klapper vol smaak. Knap gedaan, want vaak valt vis weg in zulke heftige combinaties.

Als we dan toch een zurige opmerking mogen plaatsen: de hollandaise is wél huisgemaakt, maar hangt te veel op azijn.

Met de nagerechten, een aardig chocoladetaartje en een parfait van witte chocolade, laat de kok zien dat hij graag aan de klassieke en veilige kant blijft. Met de bijpassende dessertwijnen wordt het toch nog naar een hoger plan getild. Zo zorgt de wijnkeuze dat één en één hier drie wordt.

Vineum is met zijn menu's gewoon schappelijk geprijsd. Ga je à-la-carte eten en laat je je meenemen op een tocht door 'de wijngaard', dan lopen de verblijfkosten op. Maar die keuze is aan de gast.

Hoe dan ook, Vineum mag je niet missen als je wijnliefhebber bent en van de klassieke keuken met een eigentijdse, lichtere stijl houdt. Een aanwinst voor Rotterdam.

EIND-SCORE 8,1

Beoordeling

VOORGERECHT	8,5
HOOFDGERECHT	8,5
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,5
SFEER	9,0
PRIJS-KWALITEIT (TELT DUBBEL)	7,0

Praktisch

Vineum, Eendrachtsweg 23
Rotterdam, (010) 7200966
www.vineum.nl
Open: 12.00-14.00 uur, 18.00-21.00 uur, zaterdag geen lunch, woensdag en zondag gesloten.
Parkeren: 9 minuten €0,50.
Prijzen: voorgerechten €10,50-€22,50, hoofdgerechten €19,50-€29,50, nagerechten €5,95-€15.
Afgerekend: €147.
Bijzonderheden: lunch 2 gangen €27,50, halve porties mogelijk, water en brood gratis.

Stand

1	**Smakelijk** Vlaardingen	8,4
2	**Tosca** Rotterdam	8,3
3	**La Bottega Toscana** Rotterdam	8,1
	Vineum Rotterdam	8,1
4	**Ross Lovell** Ridderkerk-Rijsoord	7,8
5	**Akershoek** Ouddorp	7,4
6	**K&B** Rotterdam	7,3
	Vis aan de Maas Rotterdam	7,3

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar: **rd.pollepel@ad.nl**