

BISTRO VIENNA ★★★★★

RESTO



© John Martens

Bistro Vienna is gevestigd in een statig herenhuis tegenover het station van Lokeren. De luifels boven de hoge ramen geven het gebouw een Franse aanblik. Lange lederen zitbanken en aangepast licht zorgen voor een gezellige sfeer, maar door de hoge plafonds laat de akoestiek te wensen over. Mijn makker bestelt een sherry

den we klassiekers terug, zoals zeetong en steak tartare, maar ook kalfsblanquette op grootmoeders wijze. De ober presenteert ons echter enkele suggesties die van een iets gastronomischer niveau zijn. Ik kies voor melktong met lamsoor (€26,60). Mijn makker zijn vriendin gaat voor het duo van lam (€26,90). Zelf neemt hij van de

De voorgerechten vallen op door hun schitterende presentatie. De heren krijgen een langwerpig bord met kunstig geschikte carpaccio van eend, eendenmousse en foie gras met stukjes gerookte asperge, rode biet, kerstomaatjes en croutons. De smakencombinatie is bijzonder lekker en als je het wat pittiger wil, kun je het gerechtje zelf afwerken met olijfolie en aceto balsamico. Ook de huisgemaakte garnaalkroketten zijn prachtig gepresenteerd, met een gemengd slaatje dat in een sliert komkommer is gewikkeld. De korst is niet krokant en een van de kroketten is nog lauw.

De hoofdgerechten laten lang op zich wachten. We hebben de fles al soldaat gemaakt en bestellen een extra glas, een prima Argentijnse malbec (€4,10). Even later arriveren onze schotels. De filet pur is heel sober gepresenteerd. Op het grote ronde bord liggen enkel een stuk vlees en wat toefjes zalf van aardpeer. Een gemengd slaatje en pittige pepersaus met veel peperbolletjes worden apart geserveerd. Verse frietjes worden opgediend in een puntzakje in een glas. Leuk. Het vlees is mals, meldt mijn makker en de cuisson is zoals gevraagd perfect bleu-chaud. Op mijn bord prijken twee aardappeltaartjes met lamsoor en een stukje melktong, beter bekend als tong-schar, gebakken in een licht beslag en daartussen drie kleine garnaalkroketjes, wel goed bereid deze keer. Een uitstekend gerecht. Het duo van lam bestaat uit lamsfilet en twee beentjes lamskroon met polenta, asperges en salsa verde. De filet is mooi rosé, de koteletjes zijn uitgebakken. Zonde. De saus met tijm is, net zoals mijn hollandaise, uitstekend. We sluiten af met een espresso en betalen €60 per persoon. Niet weinig.

'Mooi gepresenteerde, hedendaagse gerechten in een gezellige sfeer'

(€5,20), zijn vriendin een glas witte huiswijn, een Argentijnse chardonnay (€3,70). Zelf neem ik een glaasje cava (€5,90). Bij de aperitieven komen tortillachips met tapenade. Vreemd, maar gelukkig staat er ook lekker brood op tafel. Op de kaart vin-

vaste kaart de filet pur (€26,50). Als voorgerecht kiezen de mannen voor drie bereidingen van eend (€17,20). De vrouw in het gezelschap houdt het klassiek met garnaalkroketten (€13,90).

De mooie selectie wijnen uit de hele

LOKEREN

Stationsplein 6
9160 Lokeren
Tel.: 09/349.03.02
www.bistro-vienna.be

KEUKEN:

Frans, Internationaal

OPENINGSUREN:

Vr tot wo van 12u tot 14u30
en van 18u tot 22u.
Gesloten do.

INFO:

Betalend parkeren vlakbij
Terras
Tuin

RICHTPRIJZEN:

Voorgerecht: €11,50 -
€18,20
Hoofdgerecht: €17,80 -
€39,50
Snelle lunch: €22

BETAALKAARTEN:

MasterCard, Visa

ZONE/SCORE:

ETEN: 7/10
BEDIENING: 8/10
COMFORT: 8/10

woord Geert Bouckaert