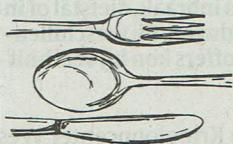


ETEN



UIT

LA TULIPE



MIDDELKERKE

Christa Cappelle werd in 2003 verkozen tot Lady Chef of the Year. Wij waren benieuwd of ze ook vandaag nog tovert in haar restaurant La Tulipe.

TIMMY VAN ASSCHE

De centrale ligging is een troef. Je kan hier makkelijk de kusttram naartoe nemen om een glaasje extra te kunnen drinken, want de tramhalte ligt enkele tientallen meters verderop in de Leopoldlaan. Wat meteen opvalt, zijn het klassieke interieur en de keurig gedekte tafel met oog voor detail. De ontvangst is erg vriendelijk en op de achtergrond speelt aangename muziek – oldies, evergreens en rustige klassiekers. De toon is gezet. Op de menukaart valt ons oog op bouillabaisse met kreeft (55 euro, foto) en viergangen-vismenu (45 euro). Als starter gaan de huisaperitief van passievruchtenlikeur, kir en sinaasappelsap met een brochette van vers fruit (9,5 euro) en cava (8,5 euro) vlot binnen. Ook vier hapjes van het huis, waaronder licht gerookte forel, vallen erg in de smaak. De eerste gang, een Noorse schotel, is een lekkere combinatie van schelletjes gerookte heilbot, zalm en paling, maar de presentatie is wat gewoontjes. De daaropvolgende vissoep als deel van het menu is prima gekruid en wordt opgediend in een schelp op een bord van keien. Attent: ook al kiest slechts een van ons een menu, toch moet de ander niet toekijken. De bouillabaisse wordt namelijk drie keren opgediend op het ritme van het vismenu. En ook hier zijn de smaken uitmuntend op elkaar afgestemd en is de vis bijzonder goed gegaard. Als hoofdgerecht op het vismenu staat prima gepocheerde staartvis met scampi en witte wijnsaus. Het riante gerecht gaat smakelijk binnen. De puree heeft een heerlijke botersmaak, maar de



scampi waren iets te droog. We sluiten af met een lekkere chocolade-marquise en verrukkelijke perensorbet met flinke scheut likeur Poire Williams (11 euro). Let vooral op de met peren versierde fles waarmee de likeur wordt geschonken. De bediening verloopt met oog voor detail: een lekker ouderwets vingerkommetje warm water met schijfjes citroen staat zowat symbool voor de klassieke etiquette. Minpunt: op onze bordjes moesten we best lang wachten. Al kunnen we hier begrip voor opbrengen toen bleek dat chef Christa er die avond in de keuken onverwacht alleen voor stond. De Lady Chef van 2003 is haar kunstjes nog niet verleerd.

Leopoldlaan 81
8430 Middelkerke
059/30.53.40
www.latulipe.be

Voorgerecht:
€8,50 - €21,50
Hoofdgerecht: €30 - €60
Nagerecht: €7 - €11

Buiten de feestdagen gesloten op zondagavond, maandag en dinsdag

ONZE SCORE

Eten **8,5/10**

Bediening **8/10**

Comfort **8/10**