

BISTRO KOK AU VIN

15
**De
zilveren
pollepel**

BISTRO



■ Bistro Kok au Vin in de Ezelstraat te Brugge ligt op wandelafstand van de Grote Markt. Parking de Biekorf is vlakbij maar met een beetje geluk parkeer je er voor de deur. Chef Jürgen Aerts kon zijn jeugdroom waarmaken en opende „zijn” bistro Kok au Vin in oktober 2003. Daarvoor, na zijn opleiding in Ter Groene Poorte, bekwaamde hij zich in verschillende gerenommeerde zaken, waarvan de laatste 8 jaar als chef in Brasserie Raymond.

Zijn levensgezel Britt Vanzandweghe is een sympathieke dame die de zaal voor haar rekening neemt, daarin bijgestaan door zaalmeester Ben Reichman die sinds januari deel uitmaakt van de vaste ploeg.

■ Tijdens de week kan je hier lunchen voor € 12 maar je kunt ook opteren voor het bistromenu à € 33. In een huiselijk kader opgesmukt door decoratieve haantjes in alle vormen en kleuren (het deed ons een beetje denken aan J.L. Dehaene), wordt het accent gelegd op gastronomische gerechten, geïnspireerd door eigen bodem en dit tegen betaalbare prijzen.

■ Die middag zat de zaak afgeladen vol en dat op zich gaf ons het gevoel van... we zitten hier goed! Elk tafeltje werd voorzien van een mandje lekker, knapperig brood samen met een flesje olijfolie, boter en een potje rillette, eigenhandig bereid door vader Freddy Aerts, die in een vorig leven slager was. Het aperitief werd begeleid door een smakelijk komkommersoepje afgewerkt met munt en garnaaltjes en van een toast met vismousse. Als voorgerecht koos mijn tafeldame uit de Frans-Belgisch georiënteerde kaart voor de interessante proeverij van 3 smakelijke voorgerechtjes (ajuinsoep, garnaalkroketje en rundercarpaccio, € 15). Ik kies uit de suggesties voor het lenterolletje met verse tonijn & pecorino-kaas, jonge spinazie en groene asperge (€ 12). Leuk om weten is dat alle voorgerechten ook als hoofdgerecht kunnen verkregen worden mits een supplement van 5 euro.

■ De wijnkaart voorziet in een goed gevarieerde keuze. Als huiswijn wordt een Côtes de Gascogne voorgesteld aan € 3,80/glas of € 19/fles. In functie van onze

gerechten kiezen wij voor een soepele, fruitige wijn uit de Beaujolaisstreek. Een Brouilly 'Domaine de la Motte' 2006. Voor deze uitstekende gamay betaal je 28 euro.

■ Hoe zou het anders kunnen dat een van ons twee proefde van de „Kok au Vin”? En terecht... want de traditionele „Coq au Vin” (€ 19) is een schot in de (papillen)roos. Het Frans haantje met fris slaatje en verse frietjes in een puntzak is meesterlijk bereid. Ook de kalfswangetjes (€ 23) met boschampignons, marktgroentjes in een licht mosterdsausje afgewerkt met Amontillado sherry konden ons meer dan bekoren. Alle ingrediënten werden in perfecte smaakbalans bereid. Goesting genoeg, maar een dessert kon er echt niet meer bij.

■ Chef Jürgen wordt sinds januari in de keuken bijgestaan door Tom Vandoorn wat betekent dat er meer tijd vrijkomt om echt alles in huis te bereiden, tot de koekjes bij de koffie toe. Dit kan de zaak alleen maar ten goede komen! Met de komst van de gediensige Ben Reichman werd ook voor de zaal gezorgd want deze jonge man zorgt samen met Britt voor een vlotte bediening. Wist u dat bistro Kok au Vin in 2006 door de rode gids met 1 couvert beloond werd en in 2007 een fel begeerde Bib Gourmand kreeg op basis van zijn Bistromenu à 33 euro? De lekkerbek vindt hier vast en zeker zijn gading!

Bistro „KOK AU VIN”

Ezelstraat 19-21

Brugge

Tel. 050 33 95 21

E-mail: info@kok-au-vin.be

Website: www.kok-au-vin.be

Vakantieperiode: krokus, 2 laatste weken van juli, 5 dagen met Kerst.

Sluitingsdagen: woensdag en donderdag.