

ZA 12/02 Etentje in Restaurant Schnitzel Antwerpen COVID SAFE TICKET, identiteitskaart en mondkemper verplicht! OOK NIET-LEDEN!

'Met zijn **simpele, huiselijke interieur en zijn bescheiden servies** lijkt dit **sympathieke restaurant** niet hoog te mikken, maar wie hier aan de **eenvoudige houten tafel** schuift, merkt dat er **kwaliteit in het bord** komt. **Chef Geert Weyn** laat de opsmuk achterwege, maar weet **gerechten bomvol smaak** te serveren. Dat proef je al meteen in de huisgemaakte charcuterie, een passie van de chef. Ook een worst met Indische specerijen en venkelslierten laat die ambachtelijke kant zien. Dat de chef **knappe combinaties** weet te bedenken, ervaren we dan weer bij gebakken coeur de boeuf tomaat met een hartige Japanse flan, watermeloen en gepofte rijst. Ook met miso gelakte aubergine, shiitake en pinda vonden we top. Klassieker, maar even lekker, waren de bouchot mosseltjes in papillot, met daarbij een heerlijke bouillon. **Schnitzel brengt hoogstaande kwaliteit in een eenvoudige setting.**

Gault & Millau: 13!

'Hou het **simpel**, maar doe het **wel goed**. Dat is het idee achter deze eigenzinnige zaak, waar u **de keuze hebt uit kleine gerechtjes die in het midden van de tafel worden gezet**. De diverse ingrediënten (zoals zelfgemaakte charcuterie en beuling) worden goed afgewogen, mooi op smaak gebracht en **smaken telkens naar meer!**

Guide Michelin: Bib Gourmand (onze beste prijs-kwaliteitverhoudingen)

Na deze recensie in Gault & Millau met score 13 en een Bib Gourmand in Michelin, waren we (Pieter en Nicole) zeer benieuwd naar zoveel lof en gingen er onlangs eten. **Een echte aanrader met super goede smaakcombinaties!**

Om te starten kregen we eerst **3 lekkere hapjes als amuse**. De kleine maar o zo lekkere 5 gangen werden telkens geserveerd volgens het **food to share** principe waarbij je telkens een schaalje krijgt voor 2 of 3 personen. Heel gemakkelijk dus om het netjes en eerlijk te verdelen. Je bordje en je bestek behoud je tot aan het dessert. Superlekker allemaal! Ook het **warme interieur is zeer leuk**.

Hierbij **het 5 gangen menu** van deze

maand.
Bbq prei, vadouvan curry

Knolselder, grenobloise

Octopus, butternut

Fazantworst, peterseliewortel, spruitjes

Quetsche, cheesecake, matcha

Heb je allergieën of ben je vegetariër? Laat het ons voor **10/02** weten.

Alle dranken zijn exclusief en naar ieders budget.

Afspraakuur: 18u45

Afspraakplaats: in restaurant Schnitzel Paardenmarkt 53, 2000 Antwerpen waar Pieter & Nicole iedereen verwelkomen.

Aanvangsuur: 19u

Reservatie: � 37 overschrijven op Oeverrekening KBC BE07 7310 3573 4266. Vermeld lidnummer, datum en activiteit **Niet-leden vermelden i.p.v. lidnummer, hun mailadres en gsm-nummer.**

Info: Pieter - 0478 54 54 54 -

Max. personen: 12

Annulatie: Annulatievoorwaarden voor ´´ndagsactiviteiten