

MARKT XI

Driftweg 11 – 8420 De Haan
T. 059/43 44 44 – info@markt11.be
www.markt11.be
Zondag en maandag gesloten
MENU'S 35 tot 65 euro – KAART 30 tot 55 euro

KEUKEN 15/20
ONTHAAL 15/20
DECOR 15/20
PRIJS/KWALITEIT 16/20
TOTAALINDRUK 15/20

BEOORDELING VAN DE GIDSEN

GAUTMILLAU 14/20
MICHELIN VERMELD
DELTA NIET VERMELD

15/20

AAN TAFEL!

Markt XI ligt op een strategische locatie in badplaats De Haan. Vlakbij de nostalgische kusttramhalte. Strand en dijk liggen een paar wandelminuten verwijderd.

Kleinschaligheid is hier troef. Op de benedenverdieping van een smalle bel-etage woning vinden we immers zowel het restaurantgedeelte als de keuken. Vanachter zijn centraal opgesteld fornuis overschouwt chef BENNY VAN TORRE zijn gasten. Solo. Ook zijn partner KATRIJN BLONDÉ staat er in de bediening alleen voor. Zonder personeel dus. Het blijft schrijnend dat door de hoge personeelskosten en -lasten restaurantondernemers in een arbeidsintensieve sector gedwongen worden om cavalier seul te werken. Met een zachter fiscaal regime zouden heel wat arbeidsplaatsen gecreëerd kunnen worden. Blijft natuurlijk de vraag of die vandaag ook makkelijk ingevuld kunnen worden. Chef VAN TORRE is in ieder geval van één zaak zeker. Van absentie heeft hij geen last. Ook aan personeelsbeleid moet hij geen aandacht besteden. Hij kan voluit gaan in zijn keuken. En dat doet hij ook met overtuiging.

BENNY VAN TORRE houdt de prijzen scherp. De rekening voor onze middaglunch voor twee personen blijft zelfs onder 100 euro. We kiezen voor een menu in drie bedrijven en worden al meteen verwend met drie fijne hapjes. Zachte mousse van parmezaan met curry charmeert door haar luchtige textuur. Ziltig vlees van Noordzeekrab met crème van peterseliewortel is een meer dan passend eresaluut aan een lokale specialiteit.

Aspic van wolken met gepofte amaranth en garam masala sluit de ouverture pittig af. Voorgerecht is een fijn gefileerd stuk rauwe zalm dat extra fris op het bord verschijnt dankzij koud geserveerde groene asperges, gedikte zure room en accent van sushiazijn. Crumble van brood en sesamzaad brengt extra beet in het geheel. Als hoofdgerecht serveert

BENNY VAN TORRE drie zacht gegaarde stukken filet van Landeskip. Net niet meer rosé geeft de smaakvolle hen al haar sappen en smaken optimaal vrij. Ook de rest van het gerecht wijst op een fijngevoelige hand in de keuken. Zo smaakt de jus op basis van gebrande ui intens en past de geraspte bloemkool, ook verwerkt als crème, naadloos in het geheel. Heerlijk krokante pommes dauphines zorgen voor body. Met het nagerecht toont

BENNY VAN TORRE nog het beste zijn zin voor creatieve smaakcohesie. Brunoise van rauwe peer stopt hij onder een zachte crème van Callebautchocolade. Bovenop ligt een aparte grove crumble van witte chocolade en de compositie werkt hij af met ijs van babelutten en fleur de sel. Zoet, zout, romig, knapperig en fris. Een origineel nagerechtje dat staat als een huis. Chefs die ook in het zoete register kunnen schitteren zijn zoals voetballers die zowel sterk verdedigen als scherp aanvullen. Zeldzaam dus en om te koesteren.

Chefs die ook in het zoete register kunnen schitteren, zijn zeldzaam en dus om te koesteren.

