

CATEGORIE  
**MODERNE, VERFIJNDE  
PRODUCTKEUKEN**

KEUKEN **8**  
DECOR **7,5**  
COMFORT **7,5**

SERVICE **7**  
PRIJS/KWALITEIT  
GEPROEFDE MENU **8**

## Info

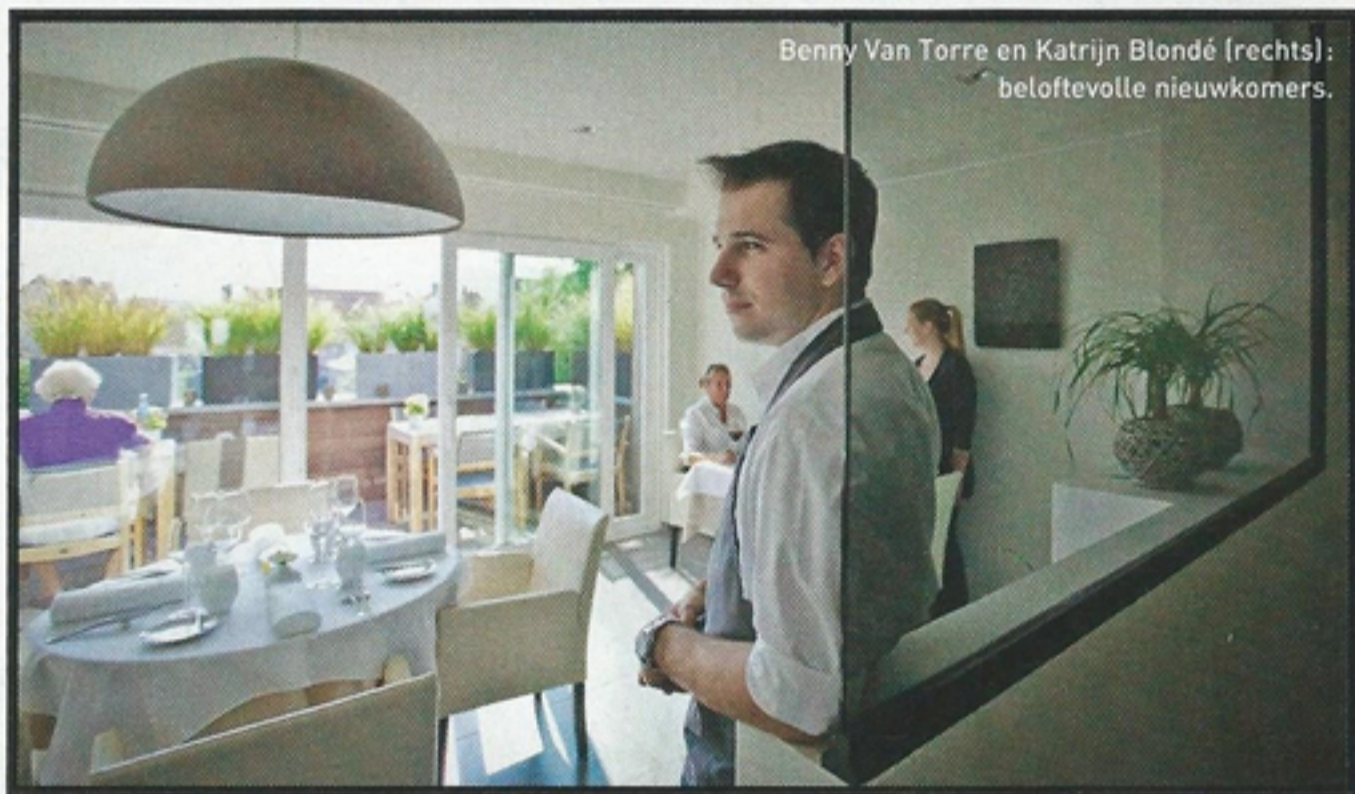
### MARKT XI

DRIFTWEG 11  
8420 DE HAAN  
WWW.MARKT11.BE

Gesloten maandag  
en dinsdagmiddag.

Lunch: 29 euro.

Menu's: van 42 tot 59 euro.



Benny Van Torre en Katrijn Blondé (rechts):  
beloftevolle nieuwkomers.

## FICHE

### GOEDE BASIS

**Benny Van Torre** (25) komt uit een vissersgezin en volgde slagersschool. Hij vertrok dus met een goede basiskennis van vis en vlees. Hij bekwaamde zich in het koksvak in Hertog Jan (drie maanden) en in restaurant Bartholomeus (4,5 jaar). **Katrijn Blondé** komt uit de sociale sector en ging drie maanden aan de slag in het Knokse Si Versailles om de routine onder de knie te krijgen en volgde avondschoon gastheerschap. Katrijn is geboren en getogen in De Haan. Toen er een oud huisje op de Markt vrijkwam, hebben de twee dat gekocht en zelf eigentijds ingericht. Het resultaat mag er zijn.

## JONG TALENT AAN DE KUST

Een veelbelovende nieuwkomer aan de kust, die vind je niet elke dag! Vandaar misschien ons ongebreidelde enthousiasme? **Markt XI** heeft een sobere, eigentijdse inrichting in wit. Strak maar niet koud. De artistieke lusters van Flos Skygarden brengen sfeer. Toen wij er waren viel alleen de outfit van de gastvrouw wat uit de toon. Het was niet druk en er heerste rust, wat je niet verwacht in een eethuis met open keuken in de eetzaal.

De spijskaart vermeldt slechts drie voorgerechten, vier hoofdgerechten en drie nagerechten, die transparant worden omschreven met hoofdproduct en bijproducten. Voor- en hoofdgerechten kosten in de twintig euro. Er is één uitzondering: de zee tong met tomaat, dragon en salade, waarvoor je 55 euro moet neerleggen. Volgens de jonge eigenaar en chef Benny Van Torre, die goede contacten onderhoudt met vissers en veiling, zijn het de beste tongen van de wereld. Ze worden gevangen 'voor de deur' en wegen minstens 500 gram per stuk.

Vijf van de gerechten van de spijskaart komen terug in het menu, dat in drie, vier of vijf gangen genomen kan worden. Aanvankelijk hadden wij het driegangennarrangement besteld (42 euro en 19 euro voor de wijnen), maar al etend werd de

appetijt zo aangescherpt, dat wij nog snel voor een vierde gang kozen (49 euro en 23 euro voor de wijnen). Crumble van zwarte olijven, *bouchot*-mossel met granny smith en gepofte quinoa met watermeloen en ricotta waren de hapjes. Heerlijke Oosterscheldepaling kwam op het bord met granité van zuring, rauwe selderij, zure sjalot, zure room, lente-ui en crumble van brood en kerrie. Op de huid gegaarde zeebaars van sublieme kwaliteit werd opgediend in een smakelijke bereiding met lauwe salade van venkel, couscous (M'Hamsa), venkelcrème en sinaasappelsaus. Het succulente vlees van Belgisch varken was gecombineerd met jus van ui, roomse kervel, te lang gegaarde ratte du Touquet-aardappels en cantharellen.

Afsluiten deden wij met texturen van perzik, crème van karnemelk en crumble van limoen, basilicum en een snuifje zout, een dessert dat opnieuw de zintuigen wist uit te dagen. Het wijnarrangement stelde niet teleur maar was wel aan de prijzige kant.