



FLICKA CULINAIRE PAREL AAN DE DIJK

Nog maar net een half jaar geopend, trekt restaurant Flicka in het Gelderse dorp Kerkdriel nu al bezoekers van heinde en verre. Niet zo vreemd, aangezien chefkok Thomas van Santvoort hoge verwachtingen schept met een cv waarop topzaken prijken als Parkheuvel, Beluga en Boreas. Dat hij deze verwachtingen moeiteloos waar kan maken, ontdekte Rivierenland Business die aan tafel schoof bij het fonkelnieuwe restaurant.



Het pand waarin Flicka is gevestigd kent een bijzondere geschiedenis. Sinds 2010 stond eetcafé 'de Bommelse Stoep', in de volksmond beter bekend als Sientje, te koop. Toen er geen koper gevonden werd besloot de eigenaar het pand te slopen en er iets geheel nieuws voor in de plaats te zetten. Thomas, die op dat moment een cateringbedrijfje runde, werd benaderd om hier een restaurant te beginnen. Hij wilde graag de voorgevel van Sientje laten behouden, maar toen een betonwagen daar tegenaan reed werd daar abrupt een einde aan gemaakt. Alles in het restaurant is dan ook splinternieuw.

VOLLE OVERGAVE

Thomas moest er naar eigen zeggen wel even over denken om een eigen restaurant te beginnen, maar bedacht zich dat hij het dan eindelijk kon doen zoals hij het zelf graag wilde. En dat doet hij nu met volle overgave. Volgens hem is het allemaal niet zo ingewikkeld en doet hij gewoon wat hij leuk vindt. En wat Thomas leuk vindt ontdekken we al snel. Blij verrast zijn we wanneer we horen dat er niet à la carte gegeten wordt in het restaurant, maar dat je kunt kiezen voor een vier, vijf of zes gangen menu, waarbij veel gewerkt wordt met seizoens- en streekproducten. Wat

je precies krijgt blijft een verrassing totdat het aan tafel geserveerd wordt.

VERFIJNDE SMAAK

Voordat we toekomen aan het voorgerecht passeren eerst een aantal heerlijke amuses de revue waarbij de smaakpapillen meteen op gang gebracht worden. Het voorgerecht bestaat uit geroosterde langoustine, carpaccio, salade van krab, zeekool, pompoen en ponzu. Wat een verfijnde smaak! We continueren ons diner met perfect gebakken



coquille, gemarineerd en gebakken bleekselderij, citroen, dragon, meiknol, knolselderij-bouillon en belper knolle. De belper knolle is een hard kaasje uit Zwitserland dat gemaakt wordt van rauwe koemelk en een sterke kruidige smaak heeft. Een perfecte smaakmaker. Zeker in combinatie met de lichtzure en frisse tonen van de citroen en de peperachtige ietwat bittere smaak van de dragon. De gepekeld schelvis, zuring, komkommer, gebrande advocado en gember smaken beslist naar meer. Hier wordt puur en met veel liefde en passie gekookt, dit straalt er van alle kanten af. Ook een kwinkslag wordt daarbij niet geschuwd.

ONBEKENDE WIJNEN

Tussen de gangen door nemen we nog even de uitgebreide wijnkaart door, waarbij overduidelijk wordt dat de sommelier ook graag uitstapjes maakt naar meer onbekende wijnen. Bij iedere gang wordt met veel bevologenheid de keuze voor de geschonken wijnen toegelicht. Aan aandacht hebben de gasten hier geen gebrek. De bediening is niet opdringerig, maar attent en betrokken. Hier vind je oprechte gastvrijheid.

Het hoofdgerecht, een runderlende met sjalot, knoflook, la ratte aardappel en eigen jus, is zo ontzettend mals dat je je vingers erbij af zou willen likken. Tot slot wordt een dessert van passievrucht, karamel en witte chocolade geserveerd. Een waardige afsluiter.

We verheugen ons nu al op alle zonnige dagen die in het verschiep liggen, want Flicka heeft maar liefst twee terrassen, een op en een onder aan de dijk. Reken maar dat wij binnenkort weer aanschuiven!

www.restaurant-flicka.nl



INSIDERS-TIP

Voor wie maar geen genoeg kan krijgen van al het heerlijks dat Flicka te bieden heeft: het restaurant beschikt over haar eigen luxueuze suites. Denk hierbij niet aan een standaard hotelkamer, maar aan prachtige suites die ieder een persoonlijke touch hebben meegekregen.