

Tafelen _____ Bistrot Fromm



GF / SEBASTIAAN DRIESEN

Waar

Kapelsesteenweg
203, 2180 Ekeren,
bistrotfromm.be

Type keuken

Een frisse kijk op de klassieke bistro: authentieke recepten met modern accent.

Sfeer en geluid

Sober maar gezellig. Een eervolle vermelding voor bestek en servies.

Rekening

Een menukaart voor elk budget: voorgerechten tussen 19 en 45 euro, en hoofdschotels van 29 tot 42 euro. Wij betaalden 190 euro voor twee personen.

Wie het land weleens doorkruist, heeft zeker een mening over de vele steenwegen en drukke verbindingbanen. Voor de een een makkelijke manier om een winkelketen te bezoeken, voor de ander het voorborchte van de hel. Of je nu voor of tegen bent, deze plekken blijken een vruchtbare bodem voor nieuwe tavernes, cafés, restaurants en diverse eetplekken. Het is op zo'n locatie, de oude baan tussen Antwerpen en Nederland, dat Bistrot Fromm onlangs opende, van twee jonge, maar ervaren mensen die hun liefde voor de stiel willen delen. Chef Isabelle Longville staat achter het fornuis, terwijl Jonas Mollet, lange tijd uitbater van café Den Bacchus in Brassaat, de gasten ontvangt. Met een campari orange en een puik whiskey sour in de hand wordt de menukaart bestudeerd. Beknopt, om en bij de vijf opties per gang, maar toch divers qua aanbod en met flink wat klassieke bereidingen. Kiezen is hier een beetje verliezen, maar uiteindelijk beslissen we dat escargots en gegrilde mergpijp een mooi begin kunnen zijn. Die landen snel op tafel en worden gemaakt. De slakjes hebben een juiste beet en worden begeleid door een subtiele saus met champignons en dragon, de mergpijp is eenvoudiger, maar met de chimichurri ook een volwaardig en origineel gerecht: keurig gedaan. Bij de hoofdgerechten eenzelfde

Een fijne plek waar je tegen mooie prijzen heel erg goed kunt eten

niveau van kunde en fijne combinaties. Bij de perfect gegaarde tournedos Rossini werd de truffel vervangen door portobello en gesauteerde spinazie, de sappig gegrilde pluma met blackwellsaus hoeft niet onder te doen. Zou het dessert dan de enige valse noot van de avond worden? Een vraag die we ondanks onze goed gevulde magen toch beantwoord willen zien. Een crème brûlée, weer zo'n klassieker, wordt hier met speculaas afgewerkt. De vrees voor overheersende aroma's is onterecht, want de lauwe vanillecrème en het krokant gebrande suikerlaagje worden vervolmaakt door het zand van de speculaas. Fromm is een erg fijne plek waar je tegen mooie prijzen heel erg goed kunt eten.

NEE, BEDANKT
KAN BETER
POSITIEVE BELEVENIS
AANRADER
DE OMMEG WAARD

