

Tekst: Paul van der Linden
Foto's: Goldfinch

Goldfinch heeft 30 zitplaatsen en kijkt uit over de binnentuin



CULINAIRE HOTSPOT

Goldfinch brasserie



Heerlijke gerechten sieren de kaart

Best kept secret aan de gracht!



Chef Sydney Schutte overziet beide keukens in het Waldorf Astoria

Het gaat maar door in de hoofdstad, week in, week uit worden er nieuwe restaurants geopend. En allemaal zijn ze bezet. Amsterdam is booming, ze zit bomvol met toeristen en met locals die dol zijn op een vorkje prikken

Daar, prachtig gelegen aan de Herengracht om de hoek van het Rembrandtplein, worden de sterren van de hemel gekookt, twee sterren om precies te zijn. Het 'Zusje' heeft het er maar druk mee en is zo goed als iedere avond helemaal gevuld met gasten.

Dus denkt de goede en slimme hotel manager, Robert Payer, laten we nog een restaurant openen, Goldfinch Brasserie. De keukens hebben we tenslotte al. De drempel kan wat lager (minder amuses en meer populaire klassieke gerechten), zodat het geen avondvullend programma hoeft te zijn. Maar het is zeker mogelijk. De stoelen zijn eigenlijk fauteuils en nodigen uit om er een lekker lang culinair verblijf van te maken. De prijs is toegankelijk; een tweegangenmenu is de uwe voor 36 euro.

Net als bij de grote 'zus' zwaait Sidney Schutte met souschef Tomas Bron de scepter in de brasserie. De sfeer in het restaurant wat casual is, zie je en proef je terug in de heerlijke gerechten die vrolijk en los zijn opgemaakt.

Goldfinch Brasserie met 30 luxe plaatsen is iedere dag open en grenst aan de prachtige en zeer ruime binnentuin van de zes statige herenpanden waar het hotel uit bestaat. Die tuin zal zeker een hotspot worden deze zomer. Voor een club sandwich, hamburger of salade in de middag en voor het diner in de avond wordt eten een beleving.

Een goede tip is om het digestief te gebruiken in de naast de brasserie gelegen Vault Bar, waar je ook zo maar internationale sterren tegen het lijf kan lopen. Enrique Iglesias, Lady Gaga en de bandleden van Queen werden er al gespot. Hier wisselen jazzy en lounge sounds elkaar vlekkeloos af.

Er is zes jaar planning en twee jaar bouwtijd nodig geweest om het Waldorf op deze unieke plek te krijgen. Amsterdam is niet alleen een ultra luxe vijf sterren onderkomen rijker, maar ook twee heerlijke restaurants!

ENKELE HIGH-LIGHTS VAN HET MENU:

STARTERS

Pan Fried Foie Gras 25.50

Pedro Ximénez Raisins, Apple & Brioche

Salad with Pan Fried Langoustines 26.50

Old Cheese, Aubergine & Smoked Garlic Mayonnaise

MAIN COURSES

Thai Green Curry 28.00

Prawns, Thai Eggplant, Lime Leave, Green Beans, Holy Basil & Steamed Rice

Open Lobster Ravioli 32.00

Tomato, Lobster, Ginger, Curry, Brioche & Foamy Lobster Sauce

MEAT

Wagyu Beef Burger (240 gr.) 29.00

Smoked Bacon, Gouda Cheese, Romaine Lettuce, Pickles, Tomato & Red Onion Relish on a Sesame Bun

Crispy Suckling Pork 36.00

Lacquered with Clove Honey, Sauerkraut & Potato Puree