

**JASMIJN & IK**

Kanaalstraat 219-221, 3531 CH.

T 030 2938907.

E [info@jasmijnenik.nl](mailto:info@jasmijnenik.nl) ([www.jasmijnenik.nl](http://www.jasmijnenik.nl)).

Keukensoort: Chinees, Thais. 70 plaatsen. Alleen diner. Maandag gesloten. Huiswijn €17,00/ €4,25(glas). Parkeren: gratis. Rolstoel toegankelijk. Buiten eten mogelijk (14 plaatsen). Credit: Visa, MasterCard, Pin.

Afhaalchinese die een paar jaar geleden veranderde in een lekkere basic zaak voor een jong publiek. Publiek met smaak wel te verstaan. Want de Chinese kitsch maakte plaats voor mooie zwart-witfoto's en de kroepoek en bami zijn vervuld voor verfijnde gerechten met poëtische namen en een brede Aziatische signatuur. Mooie Mantel in de Lente is een voorgerecht dat bestaat uit pekingeend met twee flensjes, reepjes komkommer, lente-ui en een schaalje zoetige pruimensaus. Goed. Het lekkerste dat we aten is Zachte Weelde Rustend in het Thaise Jade-paleis, oftewel zalmfilet gestoomd in kokosmelk met vissaus, chili en limoensap. Minpunten zijn er ook: de keuken is veel te gul met koriander; de desserts moeten beter en de bediening laat te veel te wensen over voor een restaurant dat bij de beste 500 van Nederland hoort.

**69 GRAND RESTAURANT KARELV**

Geertebolwerk 1, 3511 XA. T 030 2337575.

E [info@grandrestaurantkarel.v.nl](mailto:info@grandrestaurantkarel.v.nl) ([www.grandrestaurantkarel.v.nl](http://www.grandrestaurantkarel.v.nl)).

Keukensoort: Frans, Internationaal.

80 plaatsen. Alleen diner. Zondag gesloten.

Lunch op aanvraag. Vakantie: 27-07-2009

t/m 17-08-2009. Diner menu €67,50(4).

Vegetarisch €57,50(3). Huiswijn €24,50/

€4,95(glas). Wijnarrangementen vanaf

€34,50. Private dining. Overnachting:

121 kamers. Parkeren: 80 plaatsen. Rolstoel

toegankelijk. Buiten eten mogelijk

(60 plaatsen). Credit: Amex, Visa, Diners,

MasterCard, Pin.

De prijs voor de mooiste locatie in Utrecht, die gaat zonder twijfel naar Karel V. Want we zijn steeds weer onder de indruk van dit oude klooster met zijn lange gangen, hoge muren en talloze kroonluchters. Wat een klasse, wat een prestige! De keuken doet daar niet voor onder. Chef Jeroen Robberegt heeft dit jaar bewezen een waardige opvolger te zijn van Jerry Bastiaan. Zijn composi-



Johan Kragtswijk  
& Jeroen Robberegt van Karel V.

ties zijn geraffineerd en zijn smaakcombinaties origineel. Geroosterde sint-jakobsmosselen met ossenstaart, bloemkool en pistache-creme is daar een mooi voorbeeld van. En dat geldt ook voor pot-au-feu van makreel met gebakken kikkerbiljetjes, bou-chotmosselen en bouillon van inktvis: bijna briljant. Bij een ander bezoek is licht gerookte heilbot met varkenswang vergezeld van groene asperges, croutons en saus van yoghurt en ras el hanout qua smaak een sensatie, maar wel erg zwaar op de maag. Zacht gegaarde Anjouduif geserveerd met krokante boutjes, zoete aardappel en jus van olijven is wat dat betreft beter en het ananasdessert met rozenorbet een waardige afsluiter. En dan vergeten we bijna het team van SVH Meestergastronoom Johan Kragtswijk. Dat voelt zijn gasten uitstekend aan, vertelt bij iedere wijn een goed verhaal en weet als geen ander wijn en spijs te combineren. Karel V krabbelt op en stijgt van 75 naar 69.

**KONNICHUWA**

Mariaplaats 9, 3511 LH. T 030 2416388.

E [info@konnichiwa.nl](mailto:info@konnichiwa.nl) ([www.konnichiwa.nl](http://www.konnichiwa.nl)).

Keukensoort: Japans. 100 plaatsen. Geen

lunch: zondag, maandag. Lunch menu €10,00.

Diner menu €30,00(5). Vegetarisch €30,00(6).

Huiswijn €17,00/ €3,20(glas). Parkeren:

ruime parkeerplaats. Rolstoel toegankelijk.

Buiten eten mogelijk (50 plaatsen). Credit:

Amex, Visa, MasterCard, Pin.

De lieve bediening maakt er nog steeds een zootje van, maar dit blijft hét adres om Japans te eten in de Domstad. Een van onze rapporteurs zweert bij de superverse sushi van de sushibar; terwijl de ander geen genoeg kan krijgen van gegrilde spiesjes tijdens een snelle lunch. En dan zijn er ook nog talloze gerechten van de teppantafels. Daarvan is sint-jakobsmosselen met Japans broodkruim en sake bijzonder lekker; krokant van buiten en mooi mals van binnen. Een andere topper van chef Tony Lak is eendenborst met zoete sojasaus, al vinden we het overdreven dat we €5,00 moeten betalen voor een kommetje rijst erbij. Dan kan niet, zeker niet in een zaak die bijna elke avond vol zit.

**LUCE**

Visschersplein 75, 3511 LX. T 030 2333008.

Keukensoort: Frans, Italiaans. 72 plaatsen.

Lunch op aanvraag. Diner menu €33,50(3).

Huiswijn €19,25/ €3,50(glas). Parkeren:

maria plaats, parkeergarage springweg.

Rolstoel toegankelijk. Credit: Amex, Visa,

MasterCard, Pin.

Een grappa kaart, een cocktailkaart en 27 (!) wijnen per glas hier worden we blij van. En we zijn niet de enige, want deze hippe zaak van Frank Bottema en Didier Prince zit bijna altijd vol. Het interieur is helemaal van deze tijd. Denk aan kuisstoeltjes van Philippe Starck, een vloer met betonlook, een blauwe