

## DE GOUDEN POLLEPEL



Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.



Eindscore

8,1

Beoordeling

Voorgerecht	8,5
Hoofdgerecht	8,5
Nagerecht	8,5
Bediening	8,5
Sfeer	8,5
Prijs-kwaliteit (telt 2x)	7,0

Praktisch

Adres: Otto Reuchlinweg 974, Rotterdam  
 Telefoon: 010-7600620  
 Website: rolphsdeli.nl  
 Openingstijden: wo-vr van 12-15.30 uur en 17.30-23.00 uur, za vanaf 17.30 uur  
 Rolstoeltoegankelijk: ja/geen aangepast toilet  
 Prijzen: voorgerechten vanaf 13 euro, hoofdgerechten vanaf 21 euro, dessert 14 euro, wijn vanaf 7 euro  
 Afgerekend: 191,50 euro

Tussenstand

1. Vista Rotterdam	8,2
2. Rolph's Deli Rotterdam	8,1
3. Franky's Grill Rotterdam	7,9
4. Xin Rotterdam	7,6
Het Gemaal Dordrecht	7,6
6. Nonna's Cucina Berkel en Rodenrijs	7,5

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar rd.pollepel@ad.nl



Scan de QR-code voor eerdere afleveringen van de Gouden Pollepel.



▲ Gastvrouw Chantal de Raaf en chef-kok Rolph Hensens van Rolph's Deli. FOTO FRANK DE ROO

# Stijlvolle, warme bistro met de lekkerste kroketjes en puree

**Rolph's Deli** vind je op de Kop van Zuid en is het ontdekken waard. Een warme bistro met Franse klassiekers en een wijnkaart over verre grenzen. Ze maken hier ook ontzettend goede aardappelpuree. Misschien wel de lekkerste van Rotterdam.

Ellen Lengkeek

**'B**ystro, bystro!', klonk het in de Parijse cafés rond 1814. Het waren de Kozakken die tijdens de bezetting van de Franse hoofdstad kroegbazen riepen om 'snel, snel', eten en drinken op tafel te zetten.

Bij een bistro denken we al gauw aan Frankrijk maar de oorsprong van het woord ligt in Rusland waar *bystro* dus 'snel' betekent. En dat was wat de hongerige Russische soldaten ten tijde van Napoleontische oorlogen wilden: een snelle hap op tafel. We moeten aan die Russen denken op weg naar Rolph's Deli, het prachtige petit restaurant van chef-kok Rolph Hensens en zijn (gast-) vrouw en sommelier Chantal de Raaf. Die kennen we nog van het fine dining restaurant HMB, waar nu het door ons hooggewaardeerde Vista is te vinden.

Rolph's Deli was eerst een ontbijt- en lunchzaak en is nu omgebouwd naar een stijlvolle bistro met een kleine veertig zitplaatsen. Ze hebben het prachtig gedaan; een tikkie donker, een deels open keuken, marmere tafels, stoelen en banken dik ge-

## AARDAPPELPUREE

Daar vinden heel wat koks wel wat van; aardappelpuree. Eenvoudig te maken, maar op vele manieren met verschillende soorten aardappels. Beroemd is die van kok Joël Robuchon, met een stoot boter, melk en de Ratte-aardappel uit Frankrijk. Het zou ook een Fransman zijn, die aardappelpuree in de 18de eeuw bedacht voor het leger.

stofferd, brons tinten, glazen waterkaraffen, linnen en slank 'goud' bestek van Cutipoll op tafel. We komen in een warm bad terecht en verheugen ons op de gerechten van Hensens en zijn sous, die bistro-eenvoudig moeten zijn maar met oog voor goede ingrediënten, zoals we ook van HMB kenden. Maar het oordeel ligt straks natuurlijk op ons bord.

## Boter van D'Isgny

We laten stokbrood komen met gezouten boter van D'Isgny in een kuipje. Er zijn niet veel wijnen op glas, maar de zachte Franse viognier uit de Languedoc en een fruitige Pinot Grigio uit Cahul in Moldavië bevallen goed. En je kunt altijd vragen of ze nog iets anders open hebben staan.

We buigen ons over een overzichtelijke menukaart -er mag weer gedeeld worden-, met veel klassieke Franse gerechten. We komen al lekker in de stemming met uitstekende huisgemaakte kroketjes. Goed gepaneerd, krokant maar niet te hard, met een vulling van naar zoet gebakken ui met blokjes ham en een pittige smaakmaker in de ragout. Erbij dragomayonaise met gefrituurde pe-

terselie. Op het andere bordje zachte dieprode tonijnplakjes in een lif-tende zoetzure vinaigrette, sesam, avocado en de lichtzure vene cress. We lepelen de dressing erbij op.

Er volgt als hoofdgerecht een perfect gegrilde voorgesneden entrecote met kruidenboter. Daar worden Franse frietjes bij gegeten met goede mayo's en beetgare haricots verts met amandel en gesmolten Gruyère. Van zo'n ervaren kok verwachten we ook een hartverwarmende boeuf bourguignon. En dat is het; zachte runderstoof met spek, wortel en paddenstoelen.

Erbij een prijswinnende geweldige aardappelpuree, waarbij de aardappel zijn kruimige structuur behoudt, de boter mooi gedoseerd is en spekkruim een zoute bite mee geeft. Je zou er een pan van op kunnen. We drinken er rood (Zinfandel) bij uit Californië. De Raaf heeft een brede smaak en goede neus.

We sluiten af met een crème brûlée, het gekarameliseerde suikerdakje *spot on*, en zacht karamelijs. Er is ook een knap appelbladerdeeg-taartje, dik in de kardemom, met fris crème-fraïcheijs. Wat een... heerlijke bistro.