



**ZONDER
SPIJSKAART**

Bezoekers hebben de keuze uit een Zakenlunch (30 euro), een driegangsmenu (41 euro), een Seizoensmenu (53 of 64 euro), het Kwizienmenu (53 euro) en een Zondagmenu (49 euro). Deze menu's kan men ook bestellen met wijnarrangement. Wijnliefhebbers vinden hun gading op de Frans georiënteerde wijnskaart. De prijzen zijn vooral in het hogere segment aantrekkelijk, omdat de aankoop prijs wordt verhoogd met gemiddeld 12,50 euro stopgeld. Halve flesjes zijn door deze prijzenpolitiek duur.

Info

RESTAURANT
DE KWIZIEN
Jeneverplein
3500 Hasselt
011 24 23 44
www.dekwizien.be

Gesloten op dinsdag,
woensdag en
zaterdagmiddag.

Bazin **Marielle Clercx** en
chef-kok **Csaba Ignacz**.



De Kwizien:
gerieflijke huiskamersfeer.

Koken op niveau

KEUKEN : 7,5 | DECOR : 7,5 | COMFORT : 7,5 | SERVICE : 7 | PRIJS/KWALITEIT : 6,5

Het Jeneverplein is een 'rustige plek' in de buurt van het Nationale Jenevermuseum en het Provinciale Begijnhof, aan de rand van het centrum van Hasselt. Daar opende anderhalf jaar terug een 'rustig restaurant', waar 'rustige mensen' zich thuis voelen. Het initiatief komt van Filip Vanheusden, die al 19 jaar de achterliggende taverne Het Borrelhuis uitbaat en altijd van een restaurant heeft gedroomd. Het was de bedoeling dat echtgenote Marielle Clercx bij haar drie jonge kinderen zou blijven. Door omstandigheden is zij echter ter hulp geschoten. Marielle ontvangt of helpt in de keuken, en in beide gevallen doet deze communicatieve vrouw graag haar werk. **De Kwizien** werd in de markt gezet als restaurant van niveau. Om dat waar te maken, werd naar een kok met ervaring en liefde voor het vak gezocht. De keuze viel op de Hongaar Csaba Ignacz, die zeven jaar aan de zijde stond van de bekende Hasseltse kok Luc Bellings.

Met De Kwizien mikken de eigenaars op mensen die lekker eten weten te appreciëren. En dat schijnt te lukken, want op relatief korte tijd wist het restaurant via mond-tot-mondreclame een clientèle op te bouwen.

Wij kwamen op een drukke maandagavond en genoten van de gerieflijke huiskamersfeer.

Het decor valt te omschrijven als 'hedendaags Limburgs knus'. In de keuken achter de eetstoep zagen wij Csaba Ignacz, bijgestaan door de vrouw des huizes, die insprong wegens ziekte van de hulpkok.

Wij kozen het Seizoensmenu van vier gangen (53 euro). Als hapje kwam een lekker wafeltje van ansjovis, gevolgd door een minihamburger met doorsmakend rundvlees als vullend, en daardoor minder geschikt, tweede amuusje. Het lekkere voorgerecht bestond uit gebakken sint-jakobsvruchten met rolletjes van witloof en buikspek, crème met ganzenlever en mousseline van artisjok. Met augurkenmeel bepoederde zalm was te lang gebakken en kwam op het bord met een streep gazpacho van avocado, zuurkool met spekjes en geweldige botersaus, en deze bereiding viel zwaar uit. Het smakelijke vlees van kort gebakken nestduif combineerde de chef succesvol met crème van witte bonen, gekonfijt rugspek en een sausje van sjalot. Koker van karamel gevuld met framboos, chocolademousse en amandelijs vormden het nagerecht. Bij de koffie verscheen creatief snoepgoed, zoals een lolly van framboosijs, marshmallow met inktvisinkt... en cornflakeskoekjes.

DOOR PIETER VAN DOVEREN / FOTO'S JAN CAUDRON