

Smaak

Spijs & Drank



DE GOUDEN VORK 2011

Voor alle juryverslagen www.degoudenvork.be

Dit zijn onze partners:

Klasse en hartelijkheid

Bistro LoKa serveert superieure kwaliteit

“Het zit van binnen”, zingt Clouseau. Inderdaad, Bistro LoKa ziet er aan de buitenkant wat grijs uit maar als je binnen stapt en je van hun gerechten proeft, voel je pas de klasse.

Eigenares, mevrouw Lobbstaël, is niet bang. Telkens als ze voor een nieuwe uitdaging kiest, gaat ze er helemaal voor. Ze verbouwd dit oude café, met de hulp van enkele vaklui, tot een aangename plek met een mooi en hedendaags interieur voor 22 couverts. Het is er goed toeven en de warmte komt door haar hartelijkheid. Dat is haar sterkste wapen.

Ook chef Inan Kaygusuz zoekt een andere weg. Hij is van Turkse komaf maar wil zeer zeker geen Turks restaurant. Hij volgde de Hotelschool in Oostende (had al een Turks koksdiploma op zak), werkte bij Eddy Vandekerckhove in Marke en Eethuis Pieter te Roeselare. Hij heeft geen sterambities maar wil, als Turkse kok en lekkerbek, culinair zijn nek uitsteken.

Als aperitief brengt de gastvrouw ons een Crémant d'Alsace, 'Haeffelin' met tweede fermentatie op de fles. Enkele erbij geserveerde 'amuses' bevestigen onze eerste indruk: dit is een goed en verzorgd restaurant.

Er is een menukaart, maar we kiezen voor het suggestiemenu van € 40, met aangepaste wijnen € 55. Bij een Oostenrijkse, frisse, felgele, Chardonnay 2006 komen als voorgerechten: een flinke portie koolvis met vinaigrette van kappertjes en courgette en voor mezelf kroketten van kalfszwezerik. De krokettes zijn zo genereus en lekker, dat ik bijna vergeet mijn glas leeg te drinken. Maar daar is sommelier Bart Lobbstaël al met de volgende wijn. Een donker, kersrode Pinot Noir 2006, past perfect bij mijn, op de tong smeltende hazenrug, stukje rode biet, veenbessen en aardpeer. Voor mijn echtgenote komt er een ruim bord, met saffraan geperfumeerde, bouillabaise met toast met rouille.

TECHNISCHE UITLEG

Dit nederig adresje dat zich productgericht moeiteloos bij de beste uit de business kan meten, bespeelt alle zintuigen.

Op elke 3^e donderdag van de maand is er een Wine & Dine viergangenmenu waar sommelier Bart Lobbstaël, gedreven, een technische uitleg geeft bij elke klassewijn.

Het eindejaarsmenu 2011 – 2012, twee voorgerechten, hoofdgerecht en twee desserts, champagne, wijnen en waters, alles inbegrepen € 85.



Chef Inan
Kaygusuz van
Bistro LoKa.

stevens
COMMERCIAL

KOELTECHNIEK
COMFORT HEATING & COOLING
GROOTKEUKENTECHNIEK

T +32 (0)57 21 69 31 • WWW.STEVENSCOMMERCIAL.BE

DB11/688967B1

Six Wijnen NV SA -
Basculestraat 38, 8900 Ieper
Tel. 057/400 147 - Fax 057/400 148
info@sixwijnen.be

DB11/687008B1

Identikit

Naam : Bistro LoKa
Adres : Kortemarkstraat 117 te Lichtervelde
Tel : 051 62 64 03
Website : www.bistroloka.be
Keuken : Inan Kaygusuz
Zaal : Rebecca Lobbstaël
Gesloten : maandag