





## DEN HAAG

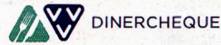
# Restaurant Basaal

 Dunne Bierkade 3, 2512 BC

 070 - 427 68 88

 [info@restaurantbasaal.nl](mailto:info@restaurantbasaal.nl)

 [restaurantbasaal.nl](http://restaurantbasaal.nl)



Basaal van chef-kok Bastiaan en gastvrouw Loes Oonk is een klein, intiem en informeel restaurant in het centrum van Den Haag, net buiten de drukke winkelstraten. Bij mooi weer kun je plaatsnemen op een leuk terras aan de straatkant met uitzicht op een smalle gracht. In deze enigszins sober ingerichte zaak wordt met passie voor de gast gekookt met gebruikmaking van niet alledaagse ingrediënten als pikante haring en witte meikaas en regionale ingrediënten van onder andere kaasboerderij Vierhuizen uit Zoeterwoude, een slagerij in Geesteren en Kompaanbier uit Den Haag. Op de wijnkaart interessante wijnhuizen en alleszins betaalbare keuzes. En best bijzonder: er wordt ons een karaf kraanwater aangeboden waar we niet zelf om hoeven vragen! Heel attent. Vooraf mooie krokante kroketjes met een stevige en kruidige vulling van rivierkreeftjes, gefrituurde peterselie en een dot saffraanmayonaise. Plus een mooie verse salade van sla, radijs en dressing. We vervolgen met een eenvoudige filet americain van Simmentaler rund, met witte meikaas en mosterddressing, die op een iets te klein bord uitgeserveerd wordt. In het glas een mooie rode huiswijn: Dornfelder van Stepp met heel veel fruit en een lichte kruidigheid. Stoofje van kabeljauw en vongole met verse beetgare doperwten, witte boontjes, nieuwe aardappel in een dunne saus is verrukkelijk. Handig ook om er een lepel bij te serveren want zo kunnen we de aromatische saus tot de laatste druppel op scheppen. Het is hier gewoon een fijn adres waar aardige mensen het je aan alle kanten naar de zin weten te maken.

### Overige informatie

Keukensoort: Frans. Diner vanaf €34,50(3).

Di t/m zo: diner van 18:00 tot 23:00. Faciliteiten: catering, terras. Aangesloten bij: Euro-Toques.