

**De Tuinkamer**

Rondweg 1a,  
7777 SM  
Schuinesloot;  
tel. 0523-  
769047;  
tuinkamer-  
priona.nl.

Tot 1 november  
(althans voorlo-  
pig) open voor  
diner op vr. en  
za., zo. alleen  
lunch.

**Ambiance**

Glazen kas  
midden in de  
natuur, vlinders  
dartelen rond  
het bord. Mees-  
te gasten (tuin-  
liefhebbers en  
foodies) komen  
uit de Randstad.  
Alles heel re-  
laxed.

**Bediening**

Superattent met  
gepaste dosis  
goede humor,  
no-nonsense  
en prima wijn-  
kennis.

**Menu's**

Van 3 gangen  
voor €38 tot  
7 gangen voor  
€91.

**Favoriete  
gerechten**

Eigenlijk alles.

**Wijnkaart**

Vrij klein; mag  
iets spannender  
met wijnen die  
beter aansluiten  
bij groentege-  
rechten, bijvoor-  
beeld meer  
sauvignon uit  
de Loire; huis-  
wijn €19,50.

**Beoordeling**

☺ = kan beter  
☺☺ = veelbelovend  
☺☺☺ = goed tot  
zeer goed  
☺☺☺☺ =  
uitzonderlijk



**Welkom in top-5 van  
beste chefs van Nederland**

apart, maar daarvoor missen we de ruimte. Gaat dit zelf proeven!

Platgeslagen rauwe langoustine met olie van de koppen op een laagje aardappelmousseline met daaromheen zoetzuur ingelegd lindeblad is ongelooflijk subtiel, maar wordt qua spanning nipt verslagen door de vegetarische versie van wortel met pimentolie en rauwe doperwtten op dragoncrème.

De makreel is sous-vide gegaard in olijfolie en komt met een jus van sap van eekhoorntjesbrood en knolselderij op smaak gebracht met ponzu. Aan de groentekant van de tafel is het stil vanwege de variaties op aardpeer. Gedroogd, gefermenteerd, gepoft en als beurre blanc met een zoete toon. Waanzinnig.

De laaggegaarde parelhoen is daarna kort op de barbecue gelegd, waardoor het een rooksmaakje krijgt die terugkomt in de eigen jus met lapsang souchong-thee. Voor een extra oosterse dimensie is er nog zilveren sesampasta, maar dat had niet eens gehoeven.

Helaas ontbreekt ons de ruimte voor een beschrijving van de toetjes, maar die zijn al even geweldig.

In *De Tuinkamer* komen Nordic cuisine en de Franse gastronomie bijeen. Dankzij originaliteit, inventiviteit en harmonie weet Alwin Leemhuis daar een geheel eigen draai aan te geven. Welkom in de top-5 van beste chefs van Nederland! ●

