

Bij Sluizer weten ze nog steeds wat gasten wensen

Restaurantrecensie Recensent en journalist Petra Possel test wekelijks een restaurant in en om Amsterdam. Deze week: Sluizer.

- Petra Possel
12 januari 2017



Foto Rien Zilvold

Het regent nieuwe restaurants, waardoor je bijna zou vergeten dat Amsterdam *golden oldies* herbergt die bijna bij het straatbeeld horen. Eén daarvan is Sluizer; het bestaat 50 jaar.

Sluizer, ooit opgedeeld in een vis- en specialiteitenrestaurant, was de eerste zaak die ik bezocht toen ik in Amsterdam kwam wonen. Het had dat *je-ne-sais-quoi*, het gulle van een klassieke brasserie, met een prachtpui, roodpluchen caféstoeltjes, rennende obers in zwart-wit, schalen oesters, mooie biefstukken – het was er tijdloos en er was altijd reuring. Die reuring is verdwenen en de twee zaken zijn tot één gesmeed, maar de obers in zwart-wit zijn weer van stal gehaald en de oesters smaken nog steeds opperbest.

We krijgen een mooi tafeltje achter een kamerscherm, dat prikkelt de fantasie en de eetlust, en dus negeren we het driegangenmenu van 29,50 euro. We gaan dineren: een proeverij met zo'n beetje alle bestelbare voorgerechten (15,80 p.p.), dan sardines in kruidensinaasappelolie uit de oven met antiboise en zoete aardappel (18,40) en zeewolf met pijlstaartinktvis, Hollandse garnalen met schaaldierenbouillon (19,80), rum baba's (7,40) en een bombe van witte chocolade (8,20). En nu we toch zo lekker klassiek bezig zijn, laten we een fles Chasselas Vieilles Vignes uit de Elzas (42,-) opentrekken, wijn die door de druiven van oude stokken echt diepte heeft. Zo, dit pakt niemand ons meer af.

De proeverij komt op een etagère, een tikkie tuttig. Boven een glaasje spinaziesoep die wat melig smaakt, vitello tomato met mals kalfsvlees maar weinig tonijnsaus, en zwezerik die iets te lang gebakken is; wel lekker zijn de gefrituurde olijfringen en kappertjes, aangemaakte rucola en mooi rosé gebraden eendenborst. Volgens de kaart komt die met crème van vier seizoenenpeper, maar we proeven vanille. Op het onderste bord vinden we twee oesters, gravad lax, de zalm gelukkig niet zo zout, Hollandse garnalen (helaas zonder citroen of saus), zachtgerookte heilbot met een dikke druppel dillesaus. Sommige voorgerechten kunnen in de details wat beter afgewerkt worden en we missen vooral saus.

Bij de hoofdgerechten komt dat goed. De sardines komen uit de oven en zijn gestoofd met kleine tomaatjes, lekker, de antiboise (tomaat, kappertjes en olijven) is fijngesneden en goed van smaak, de zoete aardappel (bataat) is iets waar we gewoon niet van houden. De zeewolf is mooi gebakken en komt met romanesco, de pijlinktvis is precies goed, net als de Hollandse garnalen en kruidensla – heerlijk! Jammer dat de bouillon van schaaldieren niet zoveel smaak heeft.

De toetjes, huisgemaakt, brengen ons helemaal terug in de tijd, want waar eet je nu nog rum baba's met vanilleijs, met rum doordrenkte cakejes, en een bombe van witte chocola, frambozenmousse en parfait d'amour?

Eerlijk gezegd stapten we naar binnen met het idee dat Sluizer door de moderne tijd was aangetast, vooral bevolkt werd door toeristen en culinair haar toevlucht had gezocht tot gooi- en smijtwerk. En ja, er komen veel toeristen, maar er wordt met aandacht gekookt; niet avontuurlijk, maar degelijk en met smaak. We zitten er fijn bij, zonder muziek die afleidt of irriteert, dit is gewoon een ouderwets prettige zaak waar je zonder pardon met je ouders, kinderen of vrienden kunt komen. En wat ons het meest aanstaat: de bediening is ook klassiek. Oudere heren in zwart-wit die hun sporen verdienden, overal én bij het vroegere Sluizer. Die hun talen spreken, de wijn ‘beeldschoon’ noemen en met drie grote borden op de arm tussen de tafeltjes door manoeuvreren. En weten wat gasten wensen: een praatje, een grapje, wat aandacht.

Het wordt nooit meer zoals het was toen ik er voor het eerst kwam. En dat hoeft ook niet. Sluizer is klassiek genoeg om te blijven.

Recensent en journalist **Petra Possel** test wekelijks een restaurant in en om Amsterdam.

7+

Sfeer: klassiek, zonder stijf te zijn

Eten: niet avontuurlijk – ook wel eens lekker in deze stad vol culinair spektakel!

Prijs: 130 euro voor 2 personen, incl. fles wijn. Zoals verwacht aan de prijs (hadden we maar een menu moeten nemen).

Sluizer

Utrechtsestraat 45

www.sluizer.nl