

do 29 okt 2009, 14:54

## Sluizer is zonder bombarie

Bert Jan ter Braak

AMSTERDAM - Koninklijk Theater Carré is een instituut. Bioscoop Tuschinski is een instituut. En ergens halverwege deze twee, aan de Utrechtsestraat, ligt een derde instituut: restaurant Sluizer. Sinds jaar en dag is het er al, die plek om aangenaam wat te eten, zonder bombarie, met een grote constantheid wat de menukaart betreft.



Foto: LINT, EMIEL VAN

Grote ramen naar de straat, donkere lambrisering, een bar die zo weggehaald kon zijn uit een vijftigerjaren Parijse bistro. Kunst aan de muur. En godzijdank geen achtergrondmuziek. Al een tijdje niet meer geweest, maar het voelt meteen als thuis.

Een glaasje huiswijn. De witte is aangenaam stevig, ook in de afdronk, de rode prettig fruitig. We houden het erbij, ook al vanwege de prijs: drie euro per glas, dat zien we in Mokum wel eens anders... Er zijn menu's, een driegangen voor €24,50 en een tweegangen theaternu voor €21,50. Maar terwijl het lekker verse brood met kruidenboter wordt neergezet, besluiten we tot een paar Sluizer-klassiekers. De wienerschnitzel en de kalfslever met spek en ui laten we na lichte twijfel voor wat ze zijn. Boeuf Bourguignon (€16,50) en entrecote Dijon (€22,50) zal het worden, met vooraf respectievelijk een groentebouillon (€4,80) en gravad laks (€8,50).

### Balans

De bouillon is aan de zoute kant, maar dat wordt als positief ervaren, de zalm van de gravad laks is aangenaam flinterdun over frisse sla, het zoetje en het zuurtje in de garnering zijn goed in balans met de dille. De boeuf wordt in een apart schaaltje geserveerd, zodat de aardappels niet meteen al zompig zijn. Goed op smaak met zijn spekjes, rode wijn en laurier. Enig nadeel: een soort niervormig bord, waardoor het bestek alle kanten op neigde te vliegen als je het even wilde neerleggen. De entrecote was lekker rood gebleven, zoals gevraagd. De combinatie van suiker en mosterd erop is altijd een uitdaging, het wordt vooral al gauw te zoet. Maar bij Sluizer hebben ze daar nog nooit last van gehad, het geeft juist een prettige extra kick. Klein puntje van kritiek: eerder zat er altijd een bakje salade bij de hoofdgerechten, die moet nu apart besteld worden - da's jammer.

De flinke porties laten geen ruimte voor een nagerecht, we houden het bij een Franse en een Ierse koffie, die niets te wensen over laten. Net als de bediening overigens, die zonder fratsen is als het restaurant zelf. Sluizer is Sluizer en zo is het goed.

Restaurant Sluizer, Utrechtsestraat 41 - 45, Amsterdam. Elke dag geopend tussen 17.00 en 23.00 uur.

Info: [www.sluizer.nl](http://www.sluizer.nl)