

ente-
schol
i! Tot
er!

DEN HAAG

The Knott

NIEUW

- 🏠 Laan van Nieuw Oost Indië 1F, 2593 BH
- ☎ 070 383 8856
- ✉ info@theknott.nl
- 🌐 theknott.nl

22:00.

NIEUW

Totale verrassing in het voormalige restaurant Christan aan de rand van de Haagse ministeriële kantorenwijk. The Knott is van patron-cuisinier Sebastiaan Knottnerus, die zijn bestaan als cateraar en privé-kok opgaf om dit nieuwe restaurant te beginnen. Warm ingericht, met linnen gedekte tafels, kunst en een ruime achtertuin. Knottnerus is visliefhebber – hij groeide op bij het Scheveningse visrestaurant Mero van zijn ouders – en seafood voert de boventoon in zijn seizoensgebonden modern-Franse keuken.

n
om

Er is één menu met verse biologische Noordzeeproducten waaruit keuzes kunnen worden gemaakt. Wij beginnen met tartaar van rode mul met een mousseline van doperwten en munt. Mooie vistonen met accenten van komkommer (schuim) en mojito (granité). Naast gekonfijte schol met geroosterde meirapen, daslook, zeekraal en lamsoor. Geweldig! Hoog op smaak en (dus) zilthartig, verder mild zoetzuur en zacht van textuur. We drinken er heerlijke mâcon-fuissé bij (Vitallis, 2018). Gevolgd door carpaccio van langoustines, op smaak gebracht met cantaloupemeloen, schuim van langoustines, crème fraîche en oester. Verrukkelijk! Het hoofdgerecht is wafel met kreeft en foie gras met kaviaar, artisjok, gerookte honing en savooiekool. Misschien wel een van de mooiste gerechten van dit seizoen. En tot slot kazen op het ene, en cheesecake met blauwe vruchten op het andere dessertbord. Grote klasse! Welkom in Lekker.

Overige informatie

Gesloten op ma, zo. Di, za: diner van 18:00 tot 22:00.
Wo t/m vr: doorlopend 12:00 tot 22:00.

De West-
minder s
Haagse
waarom
Deuning
is authe
Deuning
oorspr
van toe
kolonia
djokjaz
de keu
steeds
groot
ooster
wat D
Met r
bijvo
knap
'kare
en c
'lumi
bam
keu
sch
Mar
is d
kipl
Op