

🏠 Weena 686, 3012 CN

☎ 010 430 2333

✉ reserveringen@restaurantthemillen.nl

💻 restaurantthemillen.nl

Patron-cuisinier Wim Severein heeft het vak tot in de finesse in de vingers. Hij maakt indruk met een lichte, pure kookstijl zonder overbodige fratsen. Op z'n Rotterdams, zeg maar. The Millèn bevindt zich op de eerste verdieping van het chique Rotterdam Marriot Hotel (maar is daar geen onderdeel van) in de Millenniumtoren. Er is à la carte, een maandelijks wisselend menu en een schappelijk geprijsd lunchmenu. Op de enorme kaart prijken bijna 400 wijnen van over de hele wereld. Qua prijs en smaak valt er dus ruim te kiezen. De borrelhapjes zijn veganistische miniatuurtjes en zalige binnenkomers. Een cracker van lijnzaad en za'atar met cashewnoot en citrus, en een bombe van linzen met tandoorikruiden weten de zintuigen te prikkelen. Vooraf terrine van gegrilde eendenlever, gebrande ui, tomaat, strolghino di culatello (droge worst gemaakt van afsnijdsels van culatelloham) en oesterblad. De eendenlever is foutloos bereid, met de kenmerkende zalvige structuur die smelt in de mond. Door de toevoeging van ui, tomaat en oesterblad is dit voorgerecht een orgie van zoete en zuur-ziltige smaken met een pittig accent van de strolghino. De styling is fantastisch. De strogele brunelli van garganegadruiven uit Veneto verhoogt de feestvreugde. Fris en fruitig. Het sappige piepkuiken komt met een weldadig garnituur van truffel, artisjok, amandel, puntarelle (Italiaanse

groente) en ansjovis uit de Cantabrische zee. Perfect gebalanceerd en een mooi spel van smaken en structuren. In het glas een krachtige adeneuer spätburgunder (pinot noir) uit de Duitse Ahr. We hebben het voorrecht bediend te worden door maître Rick de Bruijn. Charmant, geïnteresseerd als hij tussendoor een praatje komt maken, bereidwillig – afwijken van het menu is geen enkel probleem – opletend: geknipt voor zijn vak. The Millèn komt nieuw binnen op positie 97 in de Top-100.

### Overige informatie

Keukensoort: Internationaal. Diner vanaf €62,00(4). Wijnarrangement vanaf €34,00. Gesloten op ma, zo. Di t/m za: lunch van 12:00 tot 14:30, diner van 18:00 tot 22:00. Faciliteiten: chef's table, open keuken, overnachting mogelijk, private dining, rolstoelvriendelijk, invalidentoilet, valet parking, wijnproeverij.

## ROTTERDAM

### The Park

🏠 Westersingel 70, 3015 LB

☎ 010 440 8165

✉ info@thepark.nl

💻 thepark.nl



Na vijf jaar is er een einde gekomen aan de samenwerking tussen Erik van Loo (Parkheuvel Rotterdam) en The Park en staat het hotel-restaurant op eigen benen. Via een eigen ingang, dus niet door het hotel, komen we binnen in een lichte ruimte, met veel glas, hout en blauwe kleuraccenten. Vooral de gecapitonneerde stoelen van lichtblauw fluweel zijn blikvangers. Naast à la carte zijn er menu's en hoe fijn: de



The Millèn