



HEERLIJK DINEREN VOOR

50

EURO

Een avond op restaurant en een fortuin kwijt? Niet in deze vijftien zaken. Hier eet je overheerlijk, en smaakt de rekening verre van zuur.

DOOR EVELIEN RUTTEN

THEBLACKKNIFE



BISTRÔT LE CIEL

WAT?

Naast het gastronomisch restaurant van **Ralf Berendsen**, kun je in vijfsterrenhotel **La Butte aux Bois** nu ook terecht in de nieuwe bistro onder het glazen dak van het hotel. Chef **Pieter Beurskens** staat in de keuken.

WAAROM MOET JE HIER RESERVEREN?

De chef is fan van **Escoffier**, een van de grondleggers van de klassieke Franse keuken. In een waanzinnig mooi kader smul je hier dus van Franse en Belgische brasserieklassiekers, aangevuld met invloeden uit de Italiaanse en Aziatische keuken.

WAT KUN JE KRIJGEN VOOR MAX. € 50 P.P.?

Kies een van de spectaculaire hoofdgerichten en bestel er een glas wijn bij. Je hebt keuze genoeg, maar wij lonken alvast naar de pasta met een halve kreeft (€ 36), de pasta vongole (€ 29) en de steak tartaar (€ 32).

PAALSTEENLAAN 90, LANAKEN.
LABUTTEAUXBOIS.BE



THE BLACK KNIFE

WAT?

Ken je **Yanaika Skrzyszowskiak** nog? In 2008 was ze finaliste van *Mijn Restaurant!* met een pop-up-aardappelrestaurant en in 2011 werd ze *Ladychef of the year*. Dit jaar renoveerde ze samen met schoonbroer en zakenpartner **Niels Vranken** een boerderij in **Wellen** en opende er The Black Knife.

WAAROM MOET JE HIER RESERVEREN?

De zero waste-insteek van het restaurant past volledig bij de tijdsgeest: er belandt werkelijk niets in de vuilnisbak. Chef Yanaika gebruikt enkel hoogwaardige ingrediënten die ze zo puur mogelijk en vaak met een Japanse touch klaarmaakt.

WAT KUN JE KRIJGEN VOOR MAX. € 50 P.P.?

Er is geen mogelijkheid om à la carte te eten en 's avonds is er enkel een vijf-, zes- of zevengangenmenu. De prijzen liggen vrij hoog, maar als je gaat lunchen, kun je wél een driegangenmenu bestellen voor € 45 p.p.

PLATTESTRAAT 41, WELLEN.
THEBLACKKNIFE.BE



BOCCA NERA

WAT?

Italiaans nieuwe stijl. **Bocca Nera** is recent geopend, vlak bij het nieuw woonproject **De Bonnefant** in **Hasselt**. Het interieur is van architectenbureau **UAU Collectiv** en daarmee mijlenver verwijderd van de klassieke rood-witte tafellakens.

WAAROM MOET JE HIER RESERVEREN?

De gemoedelijke sfeer en de multiculturele gezelligheid verraden meteen dat je in **Limburg** bent. De pizza's zijn fantastisch, maar er staan ook veel kleinere *sharing dishes* op de kaart.

WAT KUN JE KRIJGEN VOOR MAX. € 50 P.P.?

Een heus Italiaans feestmaal. Begin met gepofte aubergine met tomatensalsa, tahini miso en groene kruiden (€ 10,50) en de chefs krokante bruschetta van zuurdesem (€ 9). Bestel daarna nog de *Queen B.*-pizza met san marzano-tomaten, fior di latte, burrata, basilicum en parmigiano (€ 17). Budgettair is er dan nog ruimte voor een Aperol Spritz (€ 8,50).

BONNEFANTENSTRAAT 8, HASSELT.
BOCCANERA.BE