



Op het terras van Restaurant Tielcelijn geniet je in een aangename omgeving van een heerlijke keuken.

pure productkeuken_

Tielcelijn

Restaurant Tielcelijn dankt zijn naam aan de raaf uit het dierenepos Van den Vos Reynaerde. Raven zijn alleseters, maar in dit restaurant kiezen ze enkel voor het beste van het beste.

In Daknam-dorp, waar restaurant Tielcelijn zich bevindt, lijkt de tijd wel te zijn blijven stilstaan. In dit pittores-

ke dorpie staat rustig genieten centraal en hetzelfde geldt voor het restaurant, al is het daar in de keu-

ken vaak een race tegen klok om alle klanten te laten genieten van culinaire hoogstandjes. Stilstaan doen ze hier dus zeker niet; Giovanni en Sandra gaan mee met hun tijd én met de vraag van hun cliënteel. Toen ze de zaak 8 jaar geleden startten, hadden ze een hippe, vlotte en trendy brasserie voor ogen. Dat ontbrak volgens hen nog in de streek. De inwoners van Lokeren en omstreken voelden echter meer voor een kwalitatief hoogstaande eetgelegenheid en dus is Tielcelijn nu een gezellig restaurant waarin warme huiselijkheid en de klassieke keuken met dagverse producten centraal

staan. Chef-kok Giovanni gaat immers resoluut voor de pure productkeuken. "De ingrediënten op zich zijn meestal zo vol van smaak. Die puurheid is erg waardevol", vindt hij. "Al wat je op je bord krijgt, blijft ook herkenbaar. Geen complexe bordschikkingen voor mij, ik respecteer de originele vormen en texturen." Alles wat op je bord komt, is ook vers en zelfgemaakt. Giovanni schuimt dagelijks de vroegmarkten, telers en kwekers af op zoek naar onberispelijke kwaliteit. In deze eerlijke keuken is het meeste plaats voorzien voor smaakvolle seizoensproducten. Deze maand staan de babykreeftjes en makreel nog op het menu. Tielcelijn hanteert drie menu's die uiteraard seizoensgebonden zijn: primeursmenu, maandmenu en lunchmenu. Ze worden vergezeld door een voornamelijk Franse wijnkaart, aangevuld met enkele verrassende Europese wijnen. In restaurant Tielcelijn is plaats voor 40 stille genietters; op het zonovergoten terras is er evenveel plaats. Je zit er gezellig tussen het groen, de hoofdkleur van de verder landelijke omgeving. Na het eten kan je dus je benen strekken én je vleugels spreiden tijdens een fijne fietstocht of wandeling doorheen de streek van Reinaert de Vos. (GRF)

Tielcelijn, Daknam-dorp 34 in Lokeren, 09 348 00 59, www.tielcelijn.be

identikit_

Naam

Tielcelijn

Wat

Stijlvol restaurant met huiselijke gezelligheid

Op de kaart

Klassieke keuken met pure producten

Menu

Drie menu's, afhankelijk van het seizoen

Prijs

Gemiddeld 75 euro (menu, inclusief wijnen)

Zeker proeven

Oosterschelde kreeft gegratineerd met mozzarella, kerstomaatjes en basilicum

Goed om weten

De landelijke omgeving nodigt uit tot een fietstocht of wandeling

Fillen daarheen omdat...

Chef-kok Giovanni persoonlijk zijn dagverse producten selecteert

