



Chinees specialiteiten restaurant Lan Tin ligt net aan de rand van Naarden. Recent opgeknapt en met een nieuwe chef-kok achter het fornuis, is Lan Tin een van de meest gerenommeerde Chinese restaurants in de regio. Lan Tin heeft een zeer gevarieerde menukaart, waar voor ieders smaak iets te krijgen is. De keuken is Chinees, kantonees en Indonesisch. Specialiteit van het huis is echter de Szhechnan-keuken, de gekruide keuken (Szhechnan is een Chinese provincie).

Algemene gegevens

Lambertus Hortensiuslaan 38c
1412 GW Naarden (Bussum)

035 6944315 (Telefoon en fax)

Openingstijden

Dagelijks van 17.00 uur tot en met 22.00 uur

Kaart

De kaart is veelzijdig, zonder echt al te veel gerechten. Buiten wat op de menukaart staat, kun je hier ook vragen naar andere "Nederlands-Chinese" gerechten. Er is een apart "Chef's menu", van minimaal 3 en maximaal 5 gangen. De kaart is duidelijk: buiten de Chinese naam staat de uitleg van het gerecht in het Nederlands. Het personeel is ook meer dan bereid om een gerecht nader toe te lichten, mocht de uitleg niet voldoende zijn.

Onze keuze

Voorgerecht

Allen: Gemengde Hors d'oeuvre.

4 mini hapjes, maar meer dan voldoende voor een voorgerecht. Erg lekker, met een heerlijke

Written by Marleen Geuzebroek
Monday, 17 September 2007 00:00 -

pittige saus geserveerd, die apart opgediend werd. En niet alleen de maag, ook het oog wil wat. Het voorgerecht werd geserveerd op een langwerpige, klassiek wit bord. Overall mening: zeer goed.

Hoofdgerecht

Pa en Marleen: Ti Pan Kai

Kipfilet op een gietijzeren plaat geserveerd met een heerlijke pittige zwarte bonensaus. De saus werd pas vlak voor het opdienen, dus al in het eetgedeelte van het restaurant, over het gerecht gegoten. Heerlijke malse kipfilet, lekkere groenten waaronder paprika en prei overgoten met een pittige bonensaus. Ruim voldoende, maar de plaat was bij beiden na afloop wel leeg. Erg goed gerecht; zeker voor herhaling vatbaar

Ma: Ti Pan Niu

Ossenhaas op een gietijzeren plaat geserveerd met (naar keuze) oestersaus. De ossenhaas was precies goed, nog een beetje rozig van binnen zoals goede ossenhaas betaamt. Ook hier weer met groenten geserveerd; en ook hier was de plaat aan het einde van het diner leeg. Een beter teken dat iets lekker smaakt kan een kok toch niet krijgen, of wel soms?

Wouter: Gong Bao Kai

Een gerecht met kipfilet, bamboespruiten, groenten en pinda's. Dit gerecht werd niet op de plaat geserveerd; het was lekker pittig van smaak. Precies voldoende, niet de grote hoeveelheden die vaak in mindere restaurants geserveerd worden. Ook hier weer een leeg bord; een aanrader en zeker een blijver in onze keuze.

Nagerecht:

Ma, Wouter & Marleen: Sweet Pisang

Gebakken banaan met een beetje chocoladesaus, geserveerd met 2 kleine bolletjes ijs en een toefje slagroom. De banaan had een korstje, en was nog warm. We kunnen er niets anders van maken dan ook hier weer te zeggen dat het erg lekker was. Enige minpuntje was dat de slagroom ook hier uit een spuitbus komt.

Pa: Emperor's Royal

3 verschillende soorten ijs: groene thee-ijs, wit sesamijs en zwart sesamijs. Zwart ijs ziet er heel apart uit. Alhoewel we bij ijs wel gewend zijn aan meerdere kleuren, was dit zwarte toch wel erg apart. Ook de geur, zeker van het groene thee-ijs was erg aanwezig.

Kwaliteit / prijsverhouding

De prijzen zijn relatief hoog in Lan Tin; een hoofdgerecht van meer dan € 20 mag zo wel gekwalificeerd worden. Maar weegt de kwaliteit hier tegen op? Jazeker! Gelet op de kwaliteit die geserveerd wordt, de kennis en ervaring van het personeel, zijn wij zeker genegen deze prijzen te betalen

Personeel

Het personeel is uiterst kundig, en denkt mee met de klant. Bij onze bestelling van 3 glazen wijn, werd ons verteld dat het eigenlijk dan goedkoper is om een hele fles te nemen. Ook bij de nagerechten werd ons verteld dat we, als we wilden, ook de standaard maar niet op de kaart nagerechten zoals bv een Dame Blanche konden nemen. Verder was het personeel goed op de achtergrond aanwezig, en stond alleen aan de tafel als er ook echt iets nodig was.

Website

Lan Tin heeft geen website. Maar heeft men dit wel nodig? Gezien het feit dat wij op een gewone dinsdagavond gingen eten, en het ontzettend druk was, mag ik aannemen dat mensen die er komen of al vaker geweest zijn, of via via gehoord hebben van dit uitstekende restaurant. Conclusie: een website voegt op dit moment helemaal niets toe

Totaaloordeel

Ik kan er vrij weinig anders van maken dan een hele dikke 9. Dat is heel erg verdiend; en het zal waarschijnlijk lang duren voordat wij weer in een restaurant gaan eten waar eigenlijk niks mis mee is. Groot pluspunt bovendien is dat men airco heeft in het restaurant, wat de omgeving nog aantrekkelijker maakt. Dus: een aanrader voor iedereen die in Bussum of omgeving een lekker restaurant zoekt, en er iets meer voor over heeft.