

time to momo

FOODIES





FOODIES

De dag beginnen met een goede kop koffie, de lekkerste lokale specialiteiten shoppen bij een delicatessenwinkel, aansluiten bij een ambachtelijke bierproeverij, genieten van een gastronomisch diner en voor het slapengaan een bijzondere cocktail wegtikken. Liefde gaat door de maag, en goed eten en drinken maken echt het verschil tijdens een stedentrip.

Een van de redenen dat we graag eropuit gaan naar een andere stad of naar een ander land, is om nieuwe geuren, kleuren en smaken te ontdekken. Op dat ene terrasje smaakt de wijn vaak toch net iets lekkerder. Voor de *foodies* onder ons tipten onze time to momo-locals de culinaire adressen die je niet wilt missen tijdens je stedentrip. Van low budget eetzaakje tot driesterrenrestaurant en van ambachtelijke bakker tot adres waar je typische lokale lekkernijen haalt.

In deze gids vind je de adressen die jouw stedentrip in Nederland, België of Frankrijk tot een smakelijk succes maken. Kies jouw favoriete foodie-bestemming, reserveer bij de plekken die je wilt ontdekken, activeer je toetjesmaag en zet je riem alvast een gaatje ruimer. En vergeet niet een van onze hoteltips te boeken; allemaal slaapplekken met een bijzonder restaurant. Enjoy!

IT'S TIME TO MOMO!



Pillows Grand Boutique Hotel Reylof, Gent, p. 71



HoY, Parijs, p. 111



AMSTERDAM

**WAAR JE DE STAD NIET
UIT HOEFT OM OP WERELDREIS
TE GAAN**

De diversiteit aan keukens is zo groot in Amsterdam, dat als je een jaar lang wekelijks op culinaire ontdekkingsstocht zou gaan, je telkens weer wat nieuws zou ontdekken. De stad telt zo'n 180 nationaliteiten en dat zorgt voor een hoop variatie op je bordje. Of je nu houdt van oosterse smaken, vegan gerechten of boozy brunches: Amsterdam heeft het allemaal!

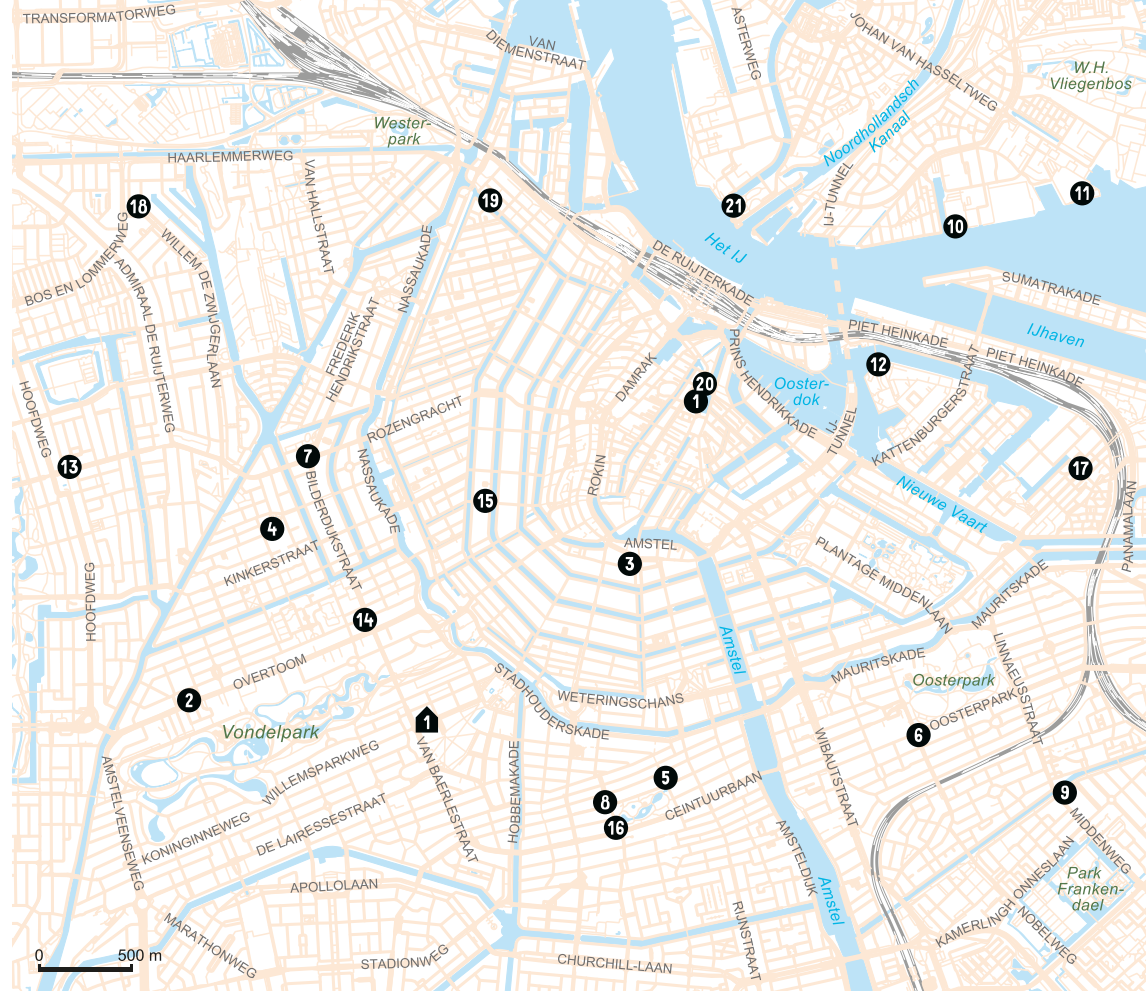
LOKALE SPECIALITEIT

BROODJE HALFOM

Draai je je hand niet om voor een *old-school* lokale specialiteit? Bestel dan een broodje halfom als je in Amsterdam bent. Een wit puntje met beleg dat wat in de vergetelheid is geraakt: dikke plakken pekelvlees en gekookte lever. Deze Joods-Amsterdamse klassieker valt tegenwoordig misschien niet bij iedereen in de smaak en is daardoor op veel plekken van de lokale menukaart verdwenen, maar er zijn in Amsterdam zeker nog wat adressen waar je deze kunt bestellen – bij voorkeur met een glas melk.

Omdat een broodje halfom een Joodse specialiteit is, wordt er uitsluitend gebruik gemaakt van rundvlees. Joden eten namelijk geen varkensvlees en eigenlijk ook geen orgaanvlees, maar de wat minder traditionele Joden maken graag een uitzondering voor dit broodje, mits het is gemaakt met koosjer rundvlees.

Bestel een broodje halfom to-go bij **Slagerij Vet** ① (Zeedijk 99) of **Slagerij Bastiaan Res** ② (Overtoom 474), of ga er goed voor zitten bij **Eetsalon Van Dobben** ③ (Korte Reguliersdwarsstraat 5-7-9), die niet alleen bekendstaat om z'n kroketten, maar ook om stevig belegde broodjes halfom.



● ETEN & DRINKEN

- 1 Slagerij Vet
- 2 Slagerij Bastiaan Res
- 3 Eetsalon Van Dobben
- 4 The Breakfast Club
- 5 Little Collins
- 6 Bar Bukowski
- 7 Vegabond
- 8 Mastino
- 9 Mr. & Mrs. Watson
- 10 Stork
- 11 Hotel de Goudfazant

- 12 Scheepskameel

- 13 white label coffee
- 14 De Koffiesalon
- 15 Screaming Beans
- 16 Scandinavian Embassy
- 17 De Koffie Broeder

● SHOPPEN

- 18 Kesbeke Zoet & Zuur
- 19 Formocha
- 20 Dun Yong

● LEUK OM TE DOEN

- 21 Tolhuistuin + THT

🏠 HOTEL MET GOED RESTAURANT

- 1 Conservatorium + Taiko

**CLUBHUIS**

De dag beginnen met *all day breakfast* in Parijse of New Yorkse stijl, dat klinkt toch hemels? Bij **The Breakfast Club** ④ ben je aan het juiste adres voor een stapel pancakes met vers fruit, *overnight oats* of eieren bereid op jouw favoriete manier met zalm, avocado of bacon. Dit alles vergezeld met een goede bak koffie of een verse smoothie.

bellamystraat 2-h,
thebreakfastclub.nl, tram 7, 17
ten katestraat

G'DAY MATE

Het hippe **Little Collins** ⑤ is een eerbetoon aan Melbourne, de thuisbasis van de eigenaren. Dat betekent een indrukwekkende kaart met bekende en minder bekende brunchgerechten. Je bruncht hier de hele dag met *hash browns* en *poached eggs*. Dit combineer je uiteraard met een bloody mary of een espresso martini, maar ze serveren hier ook gewone 'ongewone' koffie van het Amsterdamse koffiemark Uncommon. eerste sweelinckstraat 19f,
littlecollins.nl, tram 3 van
woustraat, 4 ceintuurbaan

**BOOZY BRUNCH**

Alleen al voor het *roaring twenties*-interieur en het heerlijke ontbijt moet je hier zijn. Mede daarom is **Bar Bukowski** ⑥ uitgegroeid tot de hotspot van Oost. Het ruig-intellectuele interieur – geïnspireerd op de schrijver en alcoholiefhebber Bukowski – de bijbehorende cocktailbar Henry's, de verse sapjes: alles klopt. Bestel een mimosa en combineer met een sandwich *mashed avocado* of een *açaibowl* met sojayoghurt.
oosterpark 10, barbukowski.nl, tram 1, 3 beukenweg





VEGAN

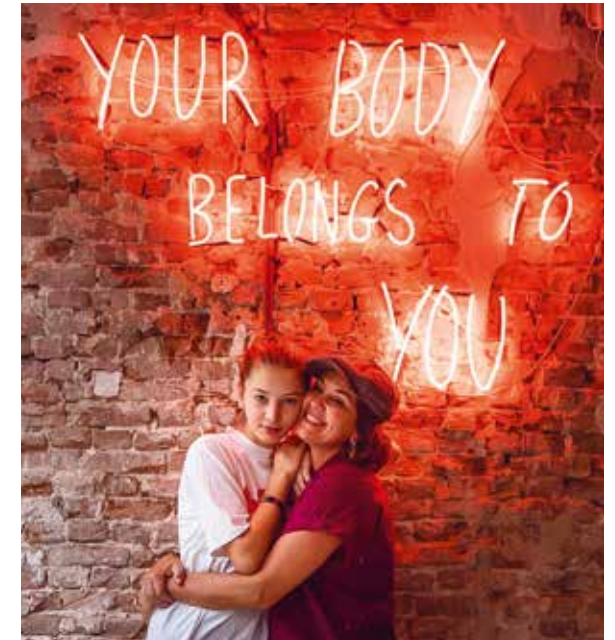


100% PLANT-POWERED

Vegabond ⁷ is een kleurrijke zaak in Oud-West, gerund door eigenaresse Babet. Ze verkoopt hier verrassende veganistische producten en maaltijden. Zoek een plekje aan het grote raam met uitzicht op de gracht en bestel vegan (veelal ook gluten-vrije) cupcakes, quiche en broodjes. Of snuffel rond tussen de producten in het winkelgedeelte. Je kunt hier terecht voor ontbijt, lunch en avondeten.
de clerqstraat 48, vegabond.nl, tram 3 de clerqstraat

DON'T BE CHEESY

Een kaasfondue zonder emmentaler? Een kaasplankje zonder camembert? Bij **Mr. & Mrs. Watson** ⁹ lijkt het de normaalste zaak van de wereld. Op basis van cashewnoten creëerden de ondernemers achter deze zaak een handvol prijswinnende veganistische kazen. Deze kazen worden vervolgens weer gebruikt in de gerechten die hier geserveerd worden. Op het menu: *yummy* burgers, truffelpasta en een 'kaasfondue' met prosecco.
linnaeskade 3h, watsonsfood.com, tram 19 hogeweg



NEW AGE PIZZA

Pizza is voor velen misschien wel het ultieme guilty pleasure-eten. Maar de pizza's van **Mastino** ⁸ kun je zonder schuldgevoel verslinden: ze zijn 100% vegan. En de pizza's zijn net zo lekker als ze eruitzien, want alle producten komen rechtstreeks uit Italië en zijn van de beste kwaliteit. Het interieur is sfeervol en een tikje industrieel. Perfect voor een relaxte avond.
eerste van der helstraat 78h, mastinoveganpizza.com, metro 52 de pijp, tram 3 tweede van der helstraat

**SCHOON AAN DE HAAK**

Een visrestaurant met een sterke filosofie: samen met Stichting Vis&Seizoen zorgt **Stork** ⑩ ervoor dat er alleen vis en schaaldieren van het seizoen op het menu staan, die zo duurzaam mogelijk worden gekweekt en gevangen. Tel hier het industriële karakter, het uitzicht op het IJ en het terras bij op en je begrijpt waarom dit dé plek is om een vissoep of zeebaars te eten.

gedempt hamerkanaal 201, restaurantstork.nl,
pont 902 ijplein, 915 zamenhofstraat

**KOKEN MET KIJKERS**

Scheepskameel ⑫ staat gelijk aan aandacht en kwaliteit voor goed eten en oog voor de gast. Er wordt gekookt zonder fratsen, met frisse en herkenbare smaken. De kaart wisselt regelmatig, maar klassieke Europese bereidingen vormen het uitgangspunt voor wat er uit de open keuken tevoorschijn komt. De wijnkaart bestaat uitsluitend uit Duitse wijnen. De zaak bevindt zich in een mooi gebouw op het Marineterrein.

kattenburgerstraat 7, scheepskameel.nl, tram 26
muziekgebouw bimhuis

**PANNE & PANNEN**

In deze gigantische loods, gevuld met rode stoelen, mooi gedekte tafels en... oude auto's, zit een van de beste restaurants van Amsterdam verstoppt. Bij **Hotel de Goudfazant** ⑪ eet je een seizoensgebonden maaltijd voor een prima prijs. Binnen heerst een fijne, ongedwongen sfeer. 's Zomers lonken ook de picknicktafels aan het water.

aambeeldstraat 30,
hoteldegoudfazant.nl, pont 902
ijplein, 915 zamenhofstraat

**HET LEVEN IS EEN ZURE BOM**

Fan van uitjes, augurken en Hollandse mosterd? Grote kans dat ze, zelfs in de supermarkt, van **Kesbeke Zoet & Zuur** ⑬ zijn. Deze zeventig jaar oude zaak is nog de enige 'inleggerij' (waarbij de groenten in het zuur worden gelegd) van Amsterdamse tafelzuren. Je koopt hier tafelzuren, maar ook oliën, azijnen en alles om zelf groente en fruit in te maken.

adolf van nassastraat 3, zoetenzuur.nl, tram 19 bos en lommerweg, bus 21 solebaystraat

**TIJD VOOR THEE**

Nu de koffiebars uit de grond schieten, lijkt thee steeds meer een ondergeschoven kindje. **Formocha** ⑰ bewijst echter als eerste Chinese theehuis van Amsterdam dat thee net zoveel in zijn mars heeft. Amanda, de eigenaresse, importeert de thee uit China, Japan en Taiwan. Proef ter plekke, boek een workshop of sla je lievelingssmaken in voor thuis.

brouwersgracht 282, formocha.nl, tram 3
haarlemmerplein

**DE AZIATISCHE KEUKEN THUIS**

Toko **Dun Yong** ⑳ is verreweg de grootste en een van de oudste toko's van Amsterdam. Je kunt hier soja-saus en noedelsoep krijgen, maar ook minder bekende waren, zoals kikkerpoten en felgekleurde loempia's. Verspreid over vijf verdiepingen vind je ook woks, fonduesets, boeken, muziek en porselein. In het restaurant op de vierde verdieping eet je goede ramen.

stormsteeg 9, dunyong.com, metro 51,
52, 53, 54 centraal station, tram 2, 4, 12,
13, 14, 17, 26 centraal station

BRANDSTOF



Dit was zeventig jaar lang de kantine waar Shell-werknemers hun boterhammen aten. Nu zijn het oude bedrijfsrestaurant en de bijbehorende tuin, die 150 jaar geleden werd aangelegd als stadspark, ware culturele hotspots. Poppodium Paradiso gebruikt het pand van de **Tolhuistuin** (21) onder de naam Paradiso Noord voor concerten en optredens en 's zomers is er elk weekend muziek en

theater. Café-restaurant **THT** is de perfecte plek om jezelf op te laden voordat je de voetjes van de vloer gooit. De porties zijn bewust wat kleiner, zodat je veel kunt kiezen van de uitgebreide kaart met gerechtes uit alle windstreken. Fijn: er zijn volop opties voor vegans.
 ijpromenade 2, tolhuistuin.nl, pont 901, 907 buiksloterweg

5x KOFFIE

Bij **white label coffee** (13) ervaar je de rauwe sfeer van Brooklyn.

► jan evertsenstraat 136

De Koffiesalon (14) zit in een prachtig art-decopand uit 1933.

► eerste constantijn Huygensstraat 82

De koffie bij **Screaming Beans** (15) is biologisch en duurzaam. ► runstraat 6

Scandinavian Embassy (16) schenkt koffie van microbranders uit o.a. Stockholm, Helsingborg en Oslo.

► sarphatipark 34

De Koffie Broeder (17) is een tentje met huiskamergevoel.

► czaar peterstraat 135d



BLIJF LOGEREN



Iets te vieren? Boek dan een kamer in het luxueuze **Conservatorium**. Het pand, gebouwd in 1897, is een lust voor het oog en het interieur is een geslaagde mix van oude elementen en nieuw design. Dineren kan in het bekroonde restaurant **Taiko**, een van de beste hotelrestaurants van de stad, waar chef-kok Schilo van Coevorden experimenteert met smaken uit het verre oosten.
 paulus potterstraat 50, metro 52 vijzelgracht, tram 3 van baerlestraat,
 timetomomo.com/nl/hotels-boeken



ROTTERDAM

**NASSEN, BUNKEREN,
SCHAFTEN, VRETEN:
HIER KAN HET ALS EEN
BOOTWERKER**

Goed eten staat hoog in het vaandel in Rotterdam en leuke restaurantjes zijn er dan ook in overvloed. Rotterdam is misschien een relatief kleine metropool, dorps is het allerminst. In de Maasstad trekt de wereld aan je voorbij! De 175 nationaliteiten die er wonen vind je niet alleen terug in het straatbeeld, maar ook in de verschillende horecazaakjes. En wist je dat Neerlands grootste guilty snack pleasure – inmiddels een klassieker – uit Rotterdam komt?



● **ETEN & DRINKEN**

- 1 El Aviva
- 2 Jaffa Shoarma
- 3 Burgertrut
- 4 Lof der Zoetheid
- 5 Spirit
- 6 By Jarmusch
- 7 Bara Palace Maharani
- 8 De Toko
- 9 Bram Ladage
- 10 Mevrouw Meijer
- 11 Tosca
- 12 De Ballentent
- 13 Ter Marsch & Co
- 14 Diego's Burgers
- 15 COPPI
- 16 Man Met Bril Koffie
- 17 Roast
- 18 Heilige Boontjes
- 19 Harvest Coffee Brewers
- 20 Fadi's
- 21 Urban Espresso Bar West
- 22 Lil' Delfshaven
- 23 Kopi Soesoe

● **SHOPPEN**

- 24 Kookpunt
- 25 Casa Reinders
- 26 Amazing Oriental

● **LEUK OM TE DOEN**

- 27 Rotterdamse Oogstmarkt
- 28 Floating Farm
- 29 Fenix Food Factory

🏠 **HOTEL MET GOED RESTAURANT**

- 1 Bazar
- 2 nhow Rotterdam + Gastrobar Elvy
- 3 Hotel New York + Oesterbar + NY Basement



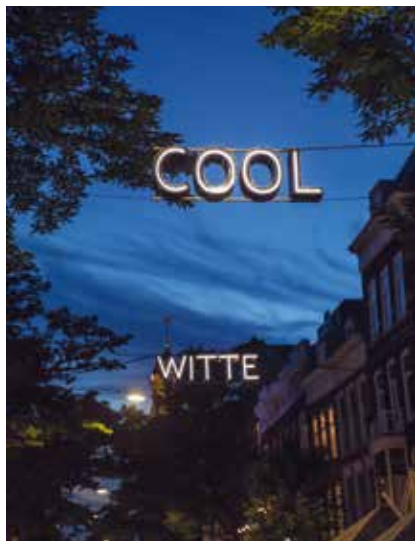
LOKALE SPECIALITEIT

KAPSALON

Inmiddels is hij wereldberoemd in Nederland, de kapsalon, maar wat veel mensen misschien niet weten, is dat dit een Rotterdamse uitvinding is. De favoriete snack van de Maasstad ontstond in 2003, toen kapper Nathaniël Gomes al zijn lievelings-ingrediënten samen in een bakje liet doen door shoarmazaak **El Aviva** ① (Schiedamseweg 22a). De klanten van Nathaniël raakten geïntrigeerd door deze combi en werden regelmatig doorverwezen naar El Aviva, waar ze 'dat gerecht van de kapsalon hiernaast' bestelden. En voilà: de kapsalon was geboren.

Een klassieke kapsalon is als volgt opgebouwd: een bodem friet, met daarbovenop shoarma en als klap op de vuurpijl een flinke laag kaas. Dat gaat dan even onder de grill, zodat de kaas smelt. Om het geheel af te toppen nog een handje ijsbergsla en knoflooksaus en/of sambal. Deze 'studenten-schijf-van-vijf' is perfect als je een fikse *hangover* of gewoon flinke snacktrek hebt. Proberen? **Jaffa Shoarma** ② (Witte de Withstraat 44) verkoopt op vrijdagavond soms meer dan 800 kapsalons en **Burgertrut** ③ (Delftseplein 39) maakt ook een vega(n) variant.

Fun fact: het station Rotterdam Centraal heeft als bijnaam 'Station Kapsalon', omdat de zilverkleurige overkapping wel wat weg heeft van het aluminium bakje waarin kapsalon geserveerd wordt.



BRUNCH

ZOETE INVAL

Lof der Zoetheid ④ wordt gerund door Elena en Anastasia, een gezellig moeder-dochterduo dat continu in de weer is in hun open bakkerij. Je kunt er terecht voor een enkel puntje taart of een complete brunch. Bestel zeker de scones, geserveerd met *clotted cream* en huisgemaakte jam. Leuk: de inrichting lijkt regelrecht uit een laboratorium te komen.

noordplein 1, lofderzoetheid.com, tram 7, 8
noorderbrug, 8 zwaanshals



CUP OF JOE

American diner style brunchen doe je bij **By Jarmusch** ⑥. De koffie pruttelt non-stop en wordt geregeld voor je bijgeschonken. Neem plaats in een van de zitjes of aan de bar rondom de keuken en ga jezelf te buiten aan een uitgebreide brunch met *chocolate chip pancakes*, *chicken & waffles* of *French toast*. Als het zonnetje schijnt zit je heerlijk op het verborgen terras.

goudsesingel 64, byjarmusch.nl, metro a, b, c oostplein,
tram 8, 21, 24 kipstraat

ZIN IN GEZOND

Bij **Spirit** ⑤ kun je genieten van thee of koffie met vegan gebak, maar ontbijten en lunchen kan ook. Aan het vegetarische buffet met enkel *healthy* gerechten bepaal je zelf wat en hoeveel je eet: je bord wordt gewogen en je betaalt voor wat je opscheept. Spirit werkt alleen met biologische en zo lokaal mogelijk geteelde producten uit het seizoen. mariniersweg 9, spiritrestaurants.nl, metro a, b, c blaak, tram 7, 8 meent



SURINAAMSE SPECIALITEIT

Pom, roti, bakkeljauw, saotsoep. In Rotterdam stikt het van de Surinaamse eethuizen en toko's, maar waar eet je nu het best? Wat ons betreft bij **Bara Palace Maharani** ⑦. Bara's zijn gemaakt van gekruid deeg dat wordt gefrituurd. Knapperig van buiten, fluffy van binnen. Zo uit het vuistje, met een lik sambal of chutney, of gevuld met bakkeljauw, kousenband of kip. noordmolenstraat 84, bara-palace-maharani.nl, tram 4 noordsingel, 7, 8 noorderbrug



HIEPER DE PIEPER

Ben je eigenlijk wel in Rotterdam geweest als je geen puntzak friet hebt gegeten bij een van de kramen van **Bram Ladage** ⑨? 'Een Brammetje doen' is de favoriete activiteit van menig Rotterdammer. Handgesneden frietjes van aardappels uit de Hoeksche waard, gebakken in plantaardige olie en bestrooid met een beetje zeezout, meer is er niet voor nodig. o.a. binnenwegplein 24, bramladage.nl, metro a, b, c, d, e beurs, tram 8, 20, 21, 23, 24, 25 beurs



LOCO TOKO

Toen in 2022 Perry's populaire eethuis **De Toko** ⑧ noodgedwongen de deuren moest sluiten, kreeg hij een telefoontje van Frankie. De mannen bundelden hun krachten en nog geen maand later heropende De Toko naast Containerbar Noord. Op het menu staan Indische gerechten zoals nasi, gado gado en loempia's. Het buikspek van De Toko is tot ver buiten de stadsgrenzen bekend en geliefd. noordplein 123, detokorotterdam.nl, tram 7, 8 noorderburg



CHEZ KARIN & NILS

Het sfeervolle **Mevrouw Meijer** ⑩ is mateloos populair. Weet je een tafeltje te bemachtigen, dan geniet je van een betaalbaar viergangenmenu in klassiek Franse stijl. Eigenaren Karin en Nils ontmoetten elkaar op de werkvloer bij Mevrouw Meijer, waar Karin als gastvrouw werkte en Nils als kok. Samen namen ze de zaak over van Richard Meijer, die nu San Frou Frou runt. gerard scholtstraat 37b, mevrouwmeijer.nl, tram 4, 8 benthuiserstraat



VAKANTIEGEVOEL

Het lieflijke pleintje waar **Tosca** ⑪ aan ligt, doet je haast vergeten dat je midden in Rotterdam bent. Schenk daar een glaasje *vinho verde* bij in en je waant je bijna aan de Middellandse Zee. Het restaurant heeft een wisselende menukaart vol gerechten in mediterrane stijl, bereid met producten van lokale telers. Liefelingsgerecht *polpo* is een vaste waarde op de kaart. 1e pijnackerstraat 120b, restauranttosca.nl, tram 4, 8 benthuiserstraat



DE BALLEEN

Bij **De Ballentent** ⑫ kun je allerlei cafégerechten krijgen, maar eigenlijk komen de mensen hier al sinds 1902 slechts voor één ding: de enige echte Rotterdamse gehaktbal! In deze sympathieke, pretentieloze bruine havenkroeg serveren ze echte kampioensballen. Eet er een met jus en brood, pindasaus of frites. Naast de befaamde ballen staan er ook andere klassiekers op de kaart. parkkade 1, deballentent.nl, metro a, b, c dijkzigt, tram 8, 23 kievitslaan



SHOPPEN

ROTTERDAM



UPGRADE JE KEUKEN

Keukenhelden opgelet! Als je eenmaal binnenstapt in de wondere wereld van **Kookpunt** ⁽²⁴⁾ kom je er nog maar moeilijk weg. In deze gi-gan-tische winkel kijk je je ogen uit, want ze hebben er werkelijk alles wat je maar in de keuken kunt gebruiken en zelfs meer. Van kookboeken tot serviesgoed en van barbecue-accessoires tot bakgerei.

noordplein 29, kookpunt.nl, tram 7, 8 noorderbrug, 8 zwaanshals



GEUREN EN KLEUREN

Ken je dat? Je hebt een Aziatisch recept, maar geen idee waar je al die ingrediënten vandaan moet toveren. Stap binnen bij **Amazing Oriental** ⁽²⁶⁾ en je zoektocht is voorbij. Of het nou om Japanse, Thaise of Chinese spulletjes gaat, Surinaams, Vietnamees of zelfs Koreaans, hier verkopen ze het. Grappig is ook het schap met typisch Amerikaanse producten, zoals M&M's in gekke smaken.

west-kruiskade 26, metro d, e centraal station, tram 4, 7, 8, 20, 21, 23, 24, 25 kruisplein

MI CASA, SU CASA

Casa Reinders ⁽²⁵⁾ ontwikkelde zich in de loop der jaren tot speciaalzaak met de beste delicatessen. In de winkel zijn meer dan twintig soorten balsamico en verschillende soorten olijfoliën verkrijgbaar. Bovendien hebben ze er een groot assortiment vleeswaren en kazen uit Nederland, Frankrijk, Spanje en Italië. Wekelijks staan twee huisgemaakte taartjes en toetjes op het menu die je niet wilt missen. vlietlaan 50e, casareinders.com, metro a, b, c gerdesiaweg, tram 7 vlietlaan



BURGERZAKEN



EN DE WINNAAR IS...

Al meerdere keren viel **Ter Marsch & Co** ⁽¹³⁾ in de prijzen om hun zalige *patties* en in 2020 gingen ze er zelfs met de award voor beste friet én die voor beste burger vandoor. Neem plaats in het gemoedelijke restaurant of op het terras en oordeel zelf. Aanraders zijn de Oh'Cheesus en de Burgeresse. Fun fact: vroeger zat hier een slagerij.

witte de withstraat 70, termarschco.nl, metro a, b, c eendrachtsplein, tram 7 museumpark



LEKKER TRUTTIG

In het creatieve Schieblock zit een zaak met een al even creatieve inrichting en naam: **Burgertrut** ⁽³⁾. Of je nu houdt van vega, vegan of vlees, hier hebben ze voor iedereen een goeie burger, zoals de Vegan Dushi, Texas Cheese Massacre of Ciao Marco. Tip voor twee: kies allebei een burger en deel de kapsalon, want die wil je sowieso proeven.

delftseplein 39, roodkapje.org/burgertrut, metro d, e centraal station, tram 4, 7, 8, 21, 23, 24, 25 weena

EINDBAAS

Misschien is **Diego's Burgers** ⁽¹⁴⁾ wel het meest classy burgerrestaurant van Rotterdam. Fluwelen stoelen, marmeraccenten en indrukwekkende streetart op de muur. Een lust voor het oog, net als de burgers die ze hier serveren. In 2017 creëerde Diego Buik de duurste hamburger ter wereld, wat hem de titel 'hamburgerkoning van de Lage Landen' opleverde. Gelukkig zijn de burgers die op de kaart staan gewoon prima geprijsd.

posthumalaan 13, diegosburgers.com, tram 12, 20, 23, 25 wilhelminaplein

LEUK OM TE DOEN



BOEREN, BURGERS & BUITENLUI

Elke zaterdag verandert het normaal zo rustige Noordplein in een bruisende buurtmarkt, waar ondernemers uit de stad en omgeving – binnen een cirkel van 50 kilometer – naartoe trekken om hun producten aan de man te brengen. Op de **Rotterdamse Oogstmarkt** ⁽²⁷⁾ koop je onder andere bijzondere kaasjes, verse frietjes, ambachtelijk gebakken brood en biologische groenten.

noordplein, rotterdamseogst.nl, tram 7, 8 noorderbrug



KOETJES EN KALFJES

Ooit een boerderij zien drijven op het water? Nope, want Rotterdam heeft met z'n **Floating Farm** ⁽²⁸⁾ de primeur. Het doel: boerenbedrijven terugbrengen naar de stad als onderdeel van een bewustwordingsproces. Door circulair te werk te gaan, probeert Floating Farm onder meer transportuitstoot en verspilling tegen te gaan. Leer tijdens een bezoek alles over de koeien en hun unieke leefomgeving. Ook kun je zuivelproducten kopen in de shop. gustoweg 10, floatingfarm.nl, tram 21, 24 hogenbanweg



HET BESTE UIT ROTTERDAM

Van een rauw pakhuis trok de **Fenix Food Factory** ⁽²⁹⁾ naar de strakgetrokken loods aan de overkant om daar aan een tweede jeugd te beginnen. In deze foodhal bewonder je de kunst van het Rotterdamse ondernemerschap in de ambachtelijke versmarkt. Eet een broodje van **Jordy's Bakery**, zoek een fles uit bij **Blijde Wijnen** en drink een biertje van de **Kaapse Brouwers**.

nico koomanskade 1025, fenixfoodfactory.nl, metro d, e rijnhaven

BAKKIE PLEUR

9x KOFFIE



COPPI ⑮ knapt je fiets op terwijl je zelf bijkomt met een bakkie. ▶ bergweg 316

Man Met Bril Koffie ⑯ schenkt volgens velen 's lands lekkerste *roast*. ▶ vijverhofstraat 70

Roast ⑰ schenkt *bloody good coffee*. ▶ middellandplein 21b

Bij **Heilige Boontjes** ⑱ drink je koffie met een verhaal. ▶ eendrachtsplein 3

Neem een typisch Australische *flat white* bij **Harvest Coffee Brewers** ⑲. ▶ glashaven 107

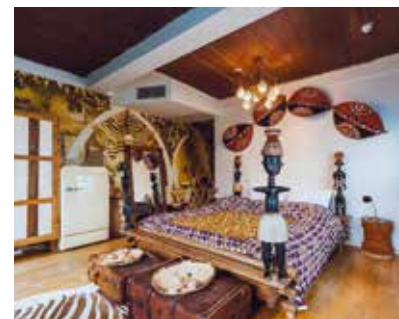
Wakker worden met een straffe Turkse koffie bij **Fadi's** ⑳. ▶ van der takstraat 194

Mensen komen van heinde en verre naar **Urban Espresso Bar West** ㉑. ▶ nieuwe binnenweg 263

Lil' Delfshaven ㉒ is het liefste koffiehuisje dat je ooit zag. ▶ havenstraat 6

Kopi Soesoe ㉓: 'koffiewaroeng en muziekkaffee' met Indonesische roots. ▶ sumatraweg 15

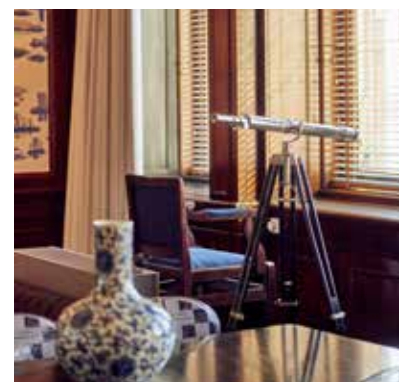
BLIJF LOGEREN



Midden in de Witte de Withstraat zit hotel en restaurant **Bazar**. De lobby lijkt op een Marokkaanse soek en de kamers hebben op elke verdieping een ander thema. Zo kun je slapen in de stijl van Latijns-Amerika, Afrika of het Midden-Oosten. Het ontbijt staat op elk gewenst moment van de dag voor je klaar in het kleurrijke restaurant, dus je kunt gerust uitslapen. witte de withstraat 16, metro a, b, c, d, e beurs, tram 7 museumpark, timetomomo.com/nl/hotels-boeken



Op zoek naar een spectaculaire verblijfplaats tijdens je tripje naar de Maasstad? Bij **nhow Rotterdam** spendeer je een nachtje in de wolken en word je wakker met een subliem uitzicht over de stad. Bezoek ook de moderne **Gastrobar Elvy**. Begin met *signature* cocktail This is nhow en bestel daarna een paar gerechtjes om te delen. Hier wil je niet meer weg. wilhelminakade 137, metro d, e wilhelminaplein, tram 20, 23, 25 wilhelminaplein, timetomomo.com/nl/hotels-boeken



Hoewel het omringd wordt door veel hogere gebouwen, staat **Hotel New York** nog altijd fier op het puntje van de Kop van Zuid. In het voormalige directiegebouw van de Holland-Amerika Lijn overnacht je in de sfeer van weleer. De **Oesterbar** is beroemd om z'n schaal- en schelpdierenplateaus. Voor de echte NYC-sfeer ga je naar de kelder, waar restaurant en cocktailbar **NY Basement** zit. koninginnenhoofd 1, metro d, e wilhelminaplein, tram 20, 23, 25 wilhelminaplein, timetomomo.com/nl/hotels-boeken