



Inleiding	6
Coolsingel & Centraal Station	10
Coolsingel	14
Centraal Station	22
Pannekoekstraat & Meent	36
Pannekoekstraat	40
Meent	52
Markthal & Hoogstraat	68
Markthal	72
Hoogstraat	86
Witte de Withstraat & Mauritsweg	92
Witte de Withstraat & Mauritsweg	96
Oude en Nieuwe Binnenweg & Lloydpier	112
Oude en Nieuwe Binnenweg	116
Lloydpier	132
Scheepvaartkwartier & Wilhelminapier	140
Scheepvaartkwartier	144
Wilhelminapier & Katendrecht	158
Kralingen	176
Kralingen	180
Hofbogen & Oude Noorden	196
Hofbogen	200
Oude Noorden	210
Ook leuk	222
Ook leuk	226
Markten	230
Festivals	232
Ijssalons	234
Register	236
De Buik van Rotterdam	240

COOLSINGEL & CENTRAAL STATION



● = COOLSINGEL

● = CENTRAAL STATION & WEST-KRUISKADE

Drank & café

- 1 Annabel
- 2 Biergarten
- 3 Caffè Boon
- 4 Engels
- 5 Hugh
- 6 Salt & Tasty
- 7 Stadshal
- 8 The Manhattan Brasserie
- 9 The World
- 10 Villa Thalia

Eetcafé

- 4 Engels

Ontbijt & lunch

- 11 A Proposito
- 1 Annabel
- 12 Bio Bodega
- 3 Caffè Boon
- 13 Dakakker
- 14 Ellis
- 4 Engels
- 5 Hugh
- 15 Joelia
- 16 Lebkov
- 6 Salt & Tasty
- 7 Stadshal
- 8 The Manhattan Brasserie
- 9 The World

Restaurant

- 1 Annabel
- 17 Antichic
- 11 A Proposito
- 2 Biergarten
- 14 Ellis
- 4 Engels
- 18 Grand Garden
- 5 Hugh
- 19 iYumi
- 15 Joelia
- 6 Salt & Tasty
- 20 Soiz
- 7 Stadshal
- 8 The Manhattan Brasserie
- 21 The Pepper Trail
- 9 The World
- 10 Villa Thalia

Tearoom & koffiebar

- 16 Lebkov

Winkel

- 12 Bio Bodega
- 22 Sugo
- 23 Vers. Lekker. Makkelijk
- 24 Vreugdenhil





Stationsplein 45
3013 AK

Engels

Grand café Engels in de zuidoostelijke hoek van het Groothandelsgebouw is al zestig jaar lang een icoon van de wederopbouw. Toch was het café sleetse plekken gaan vertonen en de bouwput waaruit na jaren het nieuwe Centraal Station verrees, maakte de zaak er niet aantrekkelijker op. Maar na een grondige verbouwing is Engels – nu als brasserie – weer open. Wie net in de stad is gearriveerd, kan er op zijn gemak zijn plannen voor die dag maken (alle musea zijn op loopafstand), wie op het punt staat de stad te verlaten kan er een biertje drinken voordat zijn trein vertrekt. De keuken staat onder supervisie van Joris Bijdendijk, de chef-kok van restaurant Rijks in het Rijksmuseum te Amsterdam; Gert Hamoen heeft de dagelijkse leiding. De kaart is ten opzichte van vroeger opgewaardeerd. Er staan typische brasserie-gerechten op zoals uiensoep, steak tartaar, captain's dinner en Noordzeesoep. De oesters gaan per drie of zes. Het interieur in retrostijl past goed op deze plek (het Groothandelsgebouw werd geopend in 1953).

www.engels.nl



Lebkov

Op de noordoostelijke hoek van het Groothandelsgebouw en dus pal naast het Centraal Station tref je Lebkov. Er is ruimte zat om je laptop open te klappen en onder het genot van de koffie die ze hier in de maten klein, medium en groot schenken, te proberen je deadline te halen. Sandwiches zijn er in vijftien variaties, dus je hoeft de lunch niet weer over te slaan.

www.lebkov.nl/vestigingen/lebkov-rotterdam



Salt & Tasty

Pal vóór Rotterdam Centraal, op het Kruisplein, staat een glazen paviljoen dat Salt & Tasty heet. De producten van Schmidt Zeevis vormen hier het *unique selling point*. Vis, vis en nog eens vis is hier wat de klok slaat: aal, garnalen, zalm, krab, tonijn, mosselen, oesters. Gefrituurd, gerookt, gebakken of rauw zoals in sashimi. Als je niet van vis houdt, bieden de Iberico-miniburgers soelaas. Als de zon hoog aan de hemel staat, zit je goed op het terras met een van de fijne wijnen die ze hier schenken.

www.saltandtasty.nl



Stationsplein 50
3013 AK



Kruisplein 20a
3012 CC





Meent 88
3011 JP

Dudok

Dudok dankt zijn naam aan de architect Willem Dudok (1884-1974) die het gebouw ontwierp waarin het café-restaurant is gevestigd. Architect Dudok is vooral beroemd door het raadhuis van Hilversum. (Zijn Rotterdamse Bijenkorf werd grotendeels verwoest bij het bombardement van 14 mei 1940.) Het grand café Dudok is vooral beroemd om zijn grootstedelijke atmosfeer: het is er op elk tijdstip van de dag druk. De zaak is open van acht uur 's ochtends (zaterdag en zondag negen uur) tot 's avonds laat. Je kunt er dus terecht voor alle maaltijden van de dag plus koffie (bepaald is de Dudok appeltaart), high tea, borrelen en alles wat daarna nog komt. De akoestiek is niet zozeer beroemd als wel berucht.

www.dudok.nl





Witte de Withstraat 94a
3012 BT

Vivu

'Vi' is de afkorting die de Vietnamezen zelf gebruiken voor de naam van hun land, 'Vu' is de achternaam van de enthousiaste familie die dit eethuis in de Witte de Withstraat bestiert. Prettige, intieme pijpenla met zo veel lekkere grote en kleine gerechten dat je er feitelijk niet meer voor naar Vietnam hoeft. De met noedels, beef, kip of krab gevulde soepen zijn hier onweerstaanbaar, net zoals de nems, de grote loempia's. Bij Vivu hebben we onze kinderen Vietnamees leren eten. En in weerwil van wat we hierboven schreven: die kinderen willen nu dus wél naar Vietnam om hun culinaire ontdekkingsreis te vervolgen.

www.restaurantvivu.nl



Warung Mini

Toen de wereldberoemde, Amerikaanse restaurantrecensent en foodjournalist Mark Bittman in 2014 werd meegenomen op een eettour door Rotterdam, ontbrak dit adresje uiteraard niet op zijn must see-lijst. Zo klein als het binnen is, zo groot is de naam die deze toko onder liefhebbers van de Javaans-Surinaamse en Chinese keuken geniet. In Warung Mini kom je voor broodjes belegd met kippenmaagjes, zoutvles en Chinese worst, voor de roti's en voor de eindeloze hoeveelheid bami-, rijst- en nasigerechten.

www.warungmini.com



Witte de Withstraat 47
3012 BM



Yama

Hiroaki Yamamoto leerde het vak in Japan, werd door het Okura Hotel naar Amsterdam gehaald en belandde door de liefde in Rotterdam. Hij werkte met Pepijn Schmeink tot ze beiden voor zichzelf begonnen: Pepijn begon Dertien, Yama Yama. Het leukst is het om aan de bar te zitten. Vanuit die positie kun je Yama en zijn nieuwe chef Akihito Soito de hele avond op de vingers kijken, wat een adembenemend schouwspel oplevert. Er zijn ook tafels, maar met zo'n twintig plekken zit het restaurant snel vol. Reserveren via e-mail is een must. Laat je bij het eten verrassen door de sakekaart. Yuko, voor wie Yama het Okura verliet, is een volleerd sakesommelier. Elke sake met unieke eigenschappen, in bijpassende aardewerken beker. Neem je het vijfgangenmenu, dan krijg je zo'n zeven gerechten. Het ligt er trouwens maar aan hoe je telt, want één gerecht kan net zo makkelijk bestaan uit subgerechten als Hollandse garnalen, chips van rode biet, groene en paarse zeewier en octopus, en rundersashimi, radijs, gelei van hete peper met Japanse appel. Elke gang oogt als een kunstwerkje, de smaken in perfecte harmonie. Muziek op de tong.

www.jcyama.com



Eendrachtsweg 31a
3012 LC





Oude Noorden

Wim: ‘Tot de verbeelding sprekende naam, het Oude Noorden. Alsof we in Rotterdam de werking van het kompas hebben aangepast en dit deel van het Noorden nu voortaan links laten liggen. Nou, het tegendeel is het geval. Deze volkswijk is heel geliefd in Rotterdam en sterk in opkomst. Het Zwaanshals is een van mijn lievelingsstraten in de buurt.’

Frank: ‘Ja, Zwaanshals en Noordplein vormen het hart van het Oude Noorden. Niet in de laatste plaats vanwege die enorme kookwinkel waar we allemaal wel eens een mes, een espressoapparaat, een pan of een fornuis hebben gekocht. Het Kookpunt neemt hier echt een strategische positie in. In het Zwaanshals zitten een paar leuke eettentjes op een rij. En Whiskybase – met voorsprong mijn favoriete winkel.’

Wim: ‘Het Pijnackerplein mag je ook niet overslaan als je door het Oude Noorden dwaalt. Dat doe je dan idealiter rond etenstijd, want Tosca zit er. Een Italiaans restaurantje met veel *feel-good*-uitstraling. Als ware Mevrouw Meijer-fan loop jij waarschijnlijk nog een stukje door?’

Frank: ‘Ja, inderdaad. Hij zit op een doodgewone straathoek. Zodra je de drempel overstapt, ben je in een restaurantje ergens aan de Normandische kust. Zei ik: hij? Dat klopt, want Mevrouw Meijer is Richard Meijer, een nogal eigenzinnige chef.’

Wim: ‘Richard is net zo authentiek als het Oude Noorden, Rotterdam in optima forma: het is er grootsteeds én dorps, no nonsense én romantisch, hip én volks, allemaal tegelijk.’

Bom Gosto



Zwaanshals 275a
3035 KG

Bom Gosto is een *casa de pasto*, ofwel een eethuis waar op origineel Portugese (plattelands)wijze wordt gekookt. Dat het er in Bom Gosto authentiek aan toegaat, is meteen al bij binnenkomst duidelijk. De gezellige zaak wordt elke dag druk bezocht door massa's Portugese havenarbeiders en hun families, die er komen koffiedrinken, lunchen of dineren. Je maaltijd afhalen kan hier ook. Uit de vitrine in het restaurant worden maaltijdsalades, visschotels en patisserie verkocht. Portugezen houden van een robuuste kookstijl, een stijl voor grote eters, brood-dopers en vingerlikkers. Vis en schelpdieren komen in Bom Gosto op tafel in de welbekende *cataplana's*, de koperen stoofpannen die verder worden ‘afgetankt’ met rijst, groenten en specerijen. Vleesliefhebbers kunnen zich bij Bom Gosto verheugen op orgaanvlees, braadstukken, bonen, steaks, en kalfspoten, geit en speenvarken uit de oven. Eigenaar José Fernandez de Brito, die zelf wel wat van Shrek weg heeft, serveert kortom maaltijden voor reuzen.

www.bom-gosto.nl

