

Vlaamsch Broodhuys

passie voor brood

NIEUW!

Eigenlijk is de nieuwe winkel van het Vlaamsch Broodhuys niet echt nieuw. We hadden immers al Crust & Crumbs, ook een winkel van Dimitri Roelofs, de opperbakker van het Vlaamsch Broodhuys. Voor het gemak hebben alle winkels nu dezelfde naam.

In talloze horecagelegenheden wordt het brood geserveerd. En terecht, want Dimitri maakt zijn brood in Franse traditie met passie, liefde en een hele hoop tijd, en dat proef je. Ieder brood (met licht zuurdesem) rijst minstens een etmaal.

Dimitri's boterhammen

Ze zijn zonder poespas, maar bewijzen dat goede producten de basis zijn. We eten dikke boterhammen met mosterd, augurkjes, rauwmelkse boerengoudse oplegkaas van Magda Captein (een echt lowfood-kaas, traditioneel gemaakt) en een boterham met heerlijk vijgenbrood en rogge met lijnenbrood met smeuke

geitenkaas van de Wolverlei met distel-wilgenhoning. En dan nog eentje, zo goed smaakt het ons: een boterham met gepocheerde kip, olijvenmayo en tomaat. Die taartjes zien er ook al zo lekker uit, moeten we ook echt even proeven. Dus gaan er ook nog even een zalig abrikozen-amandeltaartje en een tarte tatin in. En dan weg, voor het te erg wordt!

Vlaamsch Broodhuys

Vijzelstraat 109
020 528 64 30

Eten: ★★★★★

Sfeer: ★★★★★

Bediening: ★★★



Gem. prijs broodjes: € 4,95.

Let op: iedere zaterdag is een speciaal brood in de aanbieding met iets lekkers zoets erbij.

Openingstijden: ma. 11.00-18.30 uur,
di. t/m vr. 08.30-18.30, za. 09.00-17.00 uur.

