

UITSLAG

		Mosselen	Saus	Bijgerecht	Locatie	Prijs		Eindcijfer
1	<b>Carter Bar &amp; Kitchen</b> Valeriusstraat 85	8,5	8+	8-	7+	€20,-	In dit deftige stukje Zuid doen vrolijke baardmansen en sneakermeisjes hun best, en dat is uitstekend. De saus is opperbest.	8+
2	<b>Brasserie Van Speyk</b> Spuistraat 3a	9	6+	7+	7	€21,50	Over de locatie wisselen de meningen, de sauzen zijn niet echt je-dat, maar de mosselen zelf zijn geweldig.	8
3	<b>Mossel en Gin</b> Gosschalklaan 12	7+	8-	9+	8,5	€15,-	We hoorden absurd slechte verhalen; die bleken onzinig. De mosselen kunnen een tikkie beter, de patat is prijswinnend.	8
4	<b>The Corner</b> Scheldeplein 2	9	6-	7	7,5	€16,50	Uitzicht op de RAI: altijd jammer. Verbluffend lekkere, gare en grote mosselen compenseren dat. Saus tempert de feestvreugde.	8-
5	<b>The Seafood Bar (Spui)</b> Spui 15	9-	5-	8-	7+	€21,50	In deze haute-vissige entourage valt de zwarte mosselpan uit de toon. De Neeltje Jans-mosselen zijn sappig en smakelijk.	7,5
6	<b>Blinq</b> Kleine-Gartmanplantsoen 5	7,5	7	7+	7	€15,50	De mosselgrootte varieerde tijdens ons bezoek nogal, de smaak niet: die was prima. Heel vriendelijke, leuke bediening.	7+
7	<b>Eetcafé Van Beeren</b> Koningsstraat 54	7,5	6	7	9	€18,25	Mosselen van Zeeland's Roem in de gezellige binnentuin van een café in een verborgen hoekje van de stad. Gaat dat meemaken.	7+
8	<b>Café-Restaurant Amsterdam</b> Watertorenplein 6	8	8	4	8	€16,50	Jammer van de steenkoude en doorbakken frietjes, maar de mosselen zijn prima, net zoals de mosselige ambiance.	7+

		Mosselen	Saus	Bijgerecht	Locatie	Prijs		Eindcijfer
9	<b>Majestic</b> Dam 3-7	7+	7-	7-	7,5	€23,-	De wijn is absurd duur, maar de mosselen zijn best lekker en de bediening is on-Mokums voorkomend. IJzersterk uitzicht.	7
10	<b>Strandzuid</b> Europaplein 22	6,5	6-	7+	8-	€18,50	De mosselen zijn niet onsmakelijk, maar ogen wel onsmakelijk. Overigens is de bediening lief en zit je hier leuk.	7-
11	<b>Amstelhoeck</b> Amstel 1	8	4	5	8-	€19,50	We kennen geen enkele Amsterdammer die hier ooit komt. Jammer; het uitzicht is subliem. Sausjes en patat zijn vrij matig.	6,5
12	<b>Sluizer</b> Utrechtsestraat 45	6+	7	5-	9+	€24,50	Kleine Neeltje Jans-mosselen – veel niet open – en suffe bouillon. Sluizer maakt de naam die het al nooit had opnieuw niet waar.	6,5
13	<b>Nacional</b> Kleine-Gartmanplantsoen 11a	6,5	-	7,5	8	€16,50	De (weinige) mosselen komen uit een pan, maar liggen op een bord. Verder – hoewel niet slecht – voornamelijk nogal saai.	6+
14	<b>Haesje Claes</b> Spuistraat 275	5+	7,5	7	8+	€17,95	Zand in de schelpen, taai mosselen en de niet heel aardige terrasbediening maken dit een onverwacht fikse afknapper.	6+
15	<b>Hugo's Bar &amp; Kitchen</b> Hugo de Grootplein 10	5	-	7,5	6,5	€15,-	Nieuwe chef en bedrijfsleiding: winnaar van onze niçoisetest wordt laatste met een uiterst karig gerechtje.	5+

Jurering

De mosselen in hun pannetje telden mee voor vijftig procent, de sauzen voor twintig procent, de bijgerechten (doorgaans patat en sla) twintig procent, en de locatie voor tien procent – dat laatste onder het motto: hoe nautisch-mosselig zitten we? In het geval van Hugo's Bar & Kitchen en Nacional werden we genoopt anders te tellen: de mosselen zeventig procent, de bijgerechten twintig, locatie tien, en bovendien een half punt aftrek voor de afwezigheid van saus.

