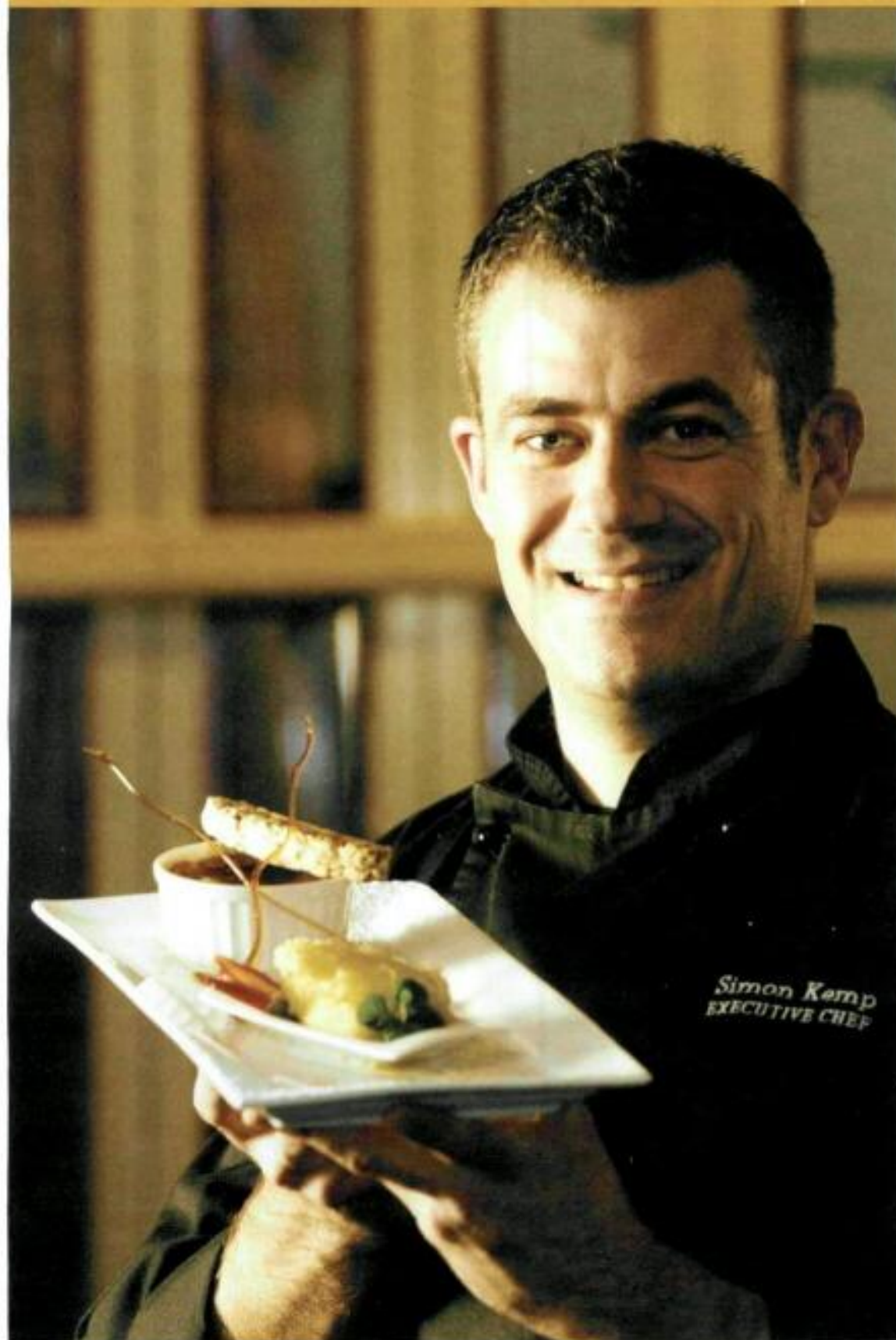


'n Kaapse draai by die Cloete's 'n moet



Die mees afgeleefde fynproewer se palet kan gerus kennis neem en onmiddellik 'n bespreking maak om by die wêreldbekende Cloete's-restaurant 'n draai te gaan maak. Simon Kemp, nuwe sjef van dié restaurant in die Alphen-Kontreihuis-hotel in Constantia, Kaapstad, het voorheen by onder meer die Simola-hotel in die Boesmanskloof-wildreservaat gewerk. Hy doen dinge met kos wat amper jou bord en mond laat regop sit. Die antieke meubels, vermaak en sprake van spookstories saam met organiese en plaaslike produkte, maak dit 'n eetervaring wat jy nie maklik kan vergeet nie. 'n Paar hoogtepunte is die wit tamatiesop met dille en gerookte paprikastrooitjies, wilde carpaccio-rol met sagte kruie uit die Alphen-hotel se eie tuin, kokosneut en kardamom crème brûlée met sesamsaad en gebraaide piesangs – en dis maar net om 'n paar opsies van hul twee- of driegang- spyskaart te noem. Fantastiese wyne kan per glas bestel word of kies self van die goeie wynlys. Vir besprekings skakel 021-794-5011.