



SommelierX

ONAFHANKELIJK VOORBEELDRAPPORT

FJORD Rotterdam

Volledige openbare kaart vertaald naar gerechtopbouw, servicekeuzes en actie

25

MENU-ITEMS

41

WIJNEN

24

SCOREBAAR

24

MET VOORBEELDMATCH

TRANSPARANTE DEMONSTRATIE

Openbare kaartdata · geen klantrelatie · geen omzet- of prestatieclaim.

01 · MANAGEMENT

Een kaart met breed gastronomisch bereik

De publieke kaart bevat 25 concrete menu-items. Daarvan zijn er 24 scorebaar; de soep van de dag vraagt eerst een actuele gerechtopbouw. De 41 unieke wijnreferenties bieden voldoende richting voor ieder vast gerecht in dit voorbeeld.

EERST DOEN

Maak per gerecht één primaire aanbeveling en één alternatief zichtbaar. Laat de bediening de reden benoemen in gewone gastentaal. Gebruik lage of nuldekking als portfoliovraag, niet als automatische verwijderopdracht.

Sterkste voorbeeldcombinaties

GERECHT	WIJN	SCORE
Tiramisu	Pedro Ximénez Cosecha	93
Oesters	Philipponnat Champagne Brut	91
Entrecote	Château d'Armailhac	91
Plateau fruits de mer	Philipponnat Champagne Brut	90
Grand dessert	Graham's Tawny Port 10 Years	90
Entrecote	Château Smith Haut Lafitte 2014	89

GEEN OMZETBELOFTE

Een geïnformeerde of geadviseerde klant kan meer opleveren. De omvang moet het restaurant zelf meten. Dit rapport gebruikt daarom geen generiek omzet- of margepercentage.

02 · METHODE & SCOPE

Wat is berekend en wat is redactioneel?

SommelierX werkt met 19 Wine DNA-kenmerken tegenover 17 Dish DNA-kenmerken, ontwikkeld vanuit 17 jaar wijn-spijsexpertise. Dit onafhankelijke publieke voorbeeld toont de volledige rapportopbouw op basis van openbare kaartdata. De broninterpretaties en pairings zijn redactioneel gecontroleerde demonstratiewaarden; een klantversie wordt live door de productie-engine berekend.

BRONNEN

Menukaart: 10 maart 2026, 6 pagina's.

Wijnkaart: februari 2026, 11 pagina's.

Geen prijzen of flesformaten geanalyseerd.

Geen samenwerking, opdracht of goedkeuring door FJORD.

Score lezen

85+

Opvallend sterk
signatuurkeuze

75-84

Sterk
overtuigende servicekeuze

65-74

Inzetbaar
context blijft belangrijk

BESLUITGRENS

Een matchscore zegt niets over wijnkwaliteit, inkoopprijs, marge, voorraad, omloopsnelheid, glas/fles, gastvraag of prestige- en aperitiefrol.

03 · BRON NAAR GERECHTOPBOUW

Zo is de menukaart geïnterpreteerd

KAARTTEKST	GESTRUCTUREERDE GERECHTOPBOUW
Plateau fruits de mer Oesters, scheermessen, kokkels, mosselen, gamba's, kreeft, krab en langoustines	schaal- en schelpdieren hoog; zilt; rauw en kort gegaard; citrusten
Sashimi zalm Zalm, soja en wasabi	zalm hoog; rauw; vet; zilt; wasabi scherp laag
Sashimi tonijn Tonijn, soja en wasabi	tonijn hoog; rauw; umami; zilt; wasabi scherp laag
Sashimi mix Zalm en tonijn met soja en wasabi	zalm en tonijn hoog; rauw; vet en umami; wasabi laag
Oesters Oesters, citroen en sjalotvinaigrette	oester hoog; rauw; zilt; citroen en azijn zuur
Carpaccio Aberdeen Angus, truffelmayonaise en Parmezaan	rund hoog; rauw; truffel aardig; mayonaise romig; kaas zout
Vitello tonnato Kalfsvlees, tomatengel, kappertjes en tonijnsaus	kalf hoog; tonijnsaus romig en zilt; tomaat zuur; kapper zuur

03 · BRON NAAR GERECHTOPBOUW

Gerechtopbouw · vervolg

KAARTTEKST	GESTRUCTUREERDE GERECHTOPBOUW
Gerookte paling Brioche, crème fraîche, bieslook en haringkuit	paling hoog; gerookt; vet; brioche zoet; crème fraîche zuur-romig
Zalmtartaar Gemarineerde biet, kurkuma-rijstkrokant, gembergel en citronette	zalm hoog; rauw; biet zoet-aards; gember scherp; citronette zuur
Octopuscarpaccio Rode-koolcompote, citroengel en lauriercrisp	octopus hoog; zilt; kool zoetzuur; citroen zuur; laurier kruidig
Gebrande pompoen Kikkererwten, curryschuim en mangochutney	pompoen hoog; gebrand; curry kruidig; mango zoet; kikkererwt aards
Soep van de dag Dagelijks wisselende bereiding	niet scorebaar zonder actuele basis, garnituur en bereiding
Dorade in zoutkorst Tijm, doperwtencrème en verse doperwten	dorade hoog; zoutkorst; tijm kruidig; erwt groen en romig
Zeebaars Miso-pompoencrème, gefrituurde sushirijst, beurre blanc, bimi en kool	zeebaars hoog; beurre blanc romig; miso umami; pompoen zoet; kool groen

03 · BRON NAAR GERECHTOPBOUW

Gerechtopbouw · vervolg

KAARTTEKST	GESTRUCTUREERDE GERECHTOPBOUW
Tonijnsteak Antiboise, bonen, pancetta, doperwtencrème en aardappel	tonijn hoog; gegrild; pancetta zout-rokerig; tomaat zuur; erwt romig
Octopus Arancini, kool, pimentón, beurre blanc en bosuimayonaise	octopus hoog; krokant; pimentón rokerig; twee romige sauzen; kool groen
Agnolotti Zeebaars, kruiden, gremolata en bisque	pasta en zeebaars hoog; bisque intens; gremolata fris; kruiden aromatisch
Gebrande aubergine Gerookte ricotta, kruiden, ratatouille en romesco	aubergine hoog; gebrand; ricotta rokerig-romig; tomaat en paprika; notig
Entrecote Pommes dauphine, wortel, zoete aardappel, knolselderijcrème en portjus	rund hoog; gegrild; aardse en zoete garnituren; portjus rijk
Panna cotta Tonkaboon, rabarbersorbet, rood fruit en vanillecrumble	roomdessert hoog; zoet; rabarber zuur; rood fruit; tonka en vanille
Sinaasappelparfait Sinaasappel, witte-chocoladecrumble en Grand Marnier	bevroren roomdessert; citrus; witte chocolade zoet-vet; likeur warm

03 · BRON NAAR GERECHTOPBOUW

Gerechtopbouw · vervolg

KAARTTEKST	GESTRUCTUREERDE GERECHTOPBOUW
Tiramisu Chocolade, koffie, mascarpone-ijs en kletskop	koffie en cacao hoog; mascarpone romig; zoet; krokant
Grand dessert Boterkoek, sticky coffee pudding, balsamicokaramel, popcornijs en gekonfijte noten	zoet en rijk; koffie; karamel; noten; balsamico zuur
Kaasplank Vier kazen	niet volledig gespecificeerd; combinatie van zout, vet, umami en mogelijke blauwschimmel
Friandises Baba, chocolade-sinaasappelcannoli en chocoladeboterkoek	zoet; chocolade; citrus; boter; baba met mogelijke alcohol

04 · BEDIENINGSKAART

Van gerecht naar kaartwijn

Plateau fruits de mer

KAARTMATCH

Oesters, scheermessen, kokkels, mosselen, gamba's, kreeft, krab en langoustines

Gerechtopbouw: schaal- en schelpdieren hoog; zilt; rauw en kort gegaard; citrustonen

Philipponnat Champagne Brut

90

Chablis Louis Moreau

87

Sancerre Les Baronnes

84

Sashimi zalm

KAARTMATCH

Zalm, soja en wasabi

Gerechtopbouw: zalm hoog; rauw; vet; zilt; wasabi scherp laag

Raventós i Blanc Blanc de Blancs Brut Organic

86

Riesling QBA Von Winning

82

Pinot Grigio Ponte

76

Sashimi tonijn

KAARTMATCH

Tonijn, soja en wasabi

Gerechtopbouw: tonijn hoog; rauw; umami; zilt; wasabi scherp laag

Sancerre Les Baronnes

84

Chablis Louis Moreau

82

Pinot Noir Deakin

73

Sashimi mix

KAARTMATCH

Zalm en tonijn met soja en wasabi

Gerechtopbouw: zalm en tonijn hoog; rauw; vet en umami; wasabi laag

Philipponnat Champagne Brut

85

Albariño Martín Códax

82

Chablis Louis Moreau

80

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Oesters	KAARTMATCH
Oesters, citroen en sjalotvinaigrette	
Gerechtopbouw: oester hoog; rauw; zilt; citroen en azijn zuur	
Philipponnat Champagne Brut	91
Chablis Louis Moreau	87
Sancerre Les Baronnes	84

Carpaccio	KAARTMATCH
Aberdeen Angus, truffelmayonaise en Parmezaan	
Gerechtopbouw: rund hoog; rauw; truffel aards; mayonaise romig; kaas zout	
Chianti Classico Brolio	84
Rioja Crianza Ramón Bilbao	80
Pinot Noir Deakin	75

Vitello tonnato	KAARTMATCH
Kalfsvlees, tomatengel, kappertjes en tonijnsaus	
Gerechtopbouw: kalf hoog; tonijnsaus romig en zilt; tomaat zuur; kapper zuur	
Pinot Grigio Ponte	82
Sancerre Les Baronnes	80
Torre del Gall Cava Brut Reserva	76

Gerookte paling	KAARTMATCH
Brioche, crème fraîche, bieslook en haringkuit	
Gerechtopbouw: paling hoog; gerookt; vet; brioche zoet; crème fraîche zuur-romig	
Riesling QBA Von Winning	86
Philipponnat Champagne Brut	80
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay	78

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Zalmtartaar

KAARTMATCH

Gemarineerde biet, kurkuma-rijstkrokant, gembergel en citronette

Gerechtopbouw: zalm hoog; rauw; biet zoet-aards; gember scherp; citronette zuur

Albariño Martín Códax

88

Sancerre Les Baronnes

84

Torre del Gall Cava Brut Reserva

80

Octopuscarpaccio

KAARTMATCH

Rode-koolcompote, citroengel en lauriercrisp

Gerechtopbouw: octopus hoog; zilt; kool zoetzuur; citroen zuur; laurier kruidig

Albariño Martín Códax

86

Côtes de Gascogne Guillaman

82

Torre del Gall Cava Brut Reserva

78

Gebrande pompoen

KAARTMATCH

Kikkererwten, curryschuim en mangochutney

Gerechtopbouw: pompoen hoog; gebrand; curry kruidig; mango zoet; kikkererwt aards

Viognier Les Petites Cabanes

84

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

80

Tempranillo Blanco Conde Valdemar

76

Soep van de dag

NIET
SCOREBAAR

Dagelijks wisselende bereiding

Gerechtopbouw: niet scorebaar zonder actuele basis, garnituur en bereiding

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Dorade in zoutkorst	KAARTMATCH
Tijm, doperwtencrème en verse doperwten	
Gerechtopbouw: dorade hoog; zoutkorst; tijm kruidig; erwt groen en romig	
Chablis Louis Moreau	88
Sancerre Les Baronnes	84
Albariño Martín Códax	81

Zeebaars	KAARTMATCH
Miso-pompoencrème, gefrituurde sushirijst, beurre blanc, bimi en kool	
Gerechtopbouw: zeebaars hoog; beurre blanc romig; miso umami; pompoen zoet; kool groen	
Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley	88
Montagny 1er Cru	84
Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay	78

Tonijnsteak	KAARTMATCH
Antiboise, bonen, pancetta, doperwtencrème en aardappel	
Gerechtopbouw: tonijn hoog; gegrild; pancetta zout-rokerig; tomaat zuur; erwt romig	
Pinot Noir Deakin	83
Chianti Classico Brolio	79
Rioja Crianza Ramón Bilbao	77

Octopus	KAARTMATCH
Arancini, kool, pimentón, beurre blanc en bosuimayonaise	
Gerechtopbouw: octopus hoog; krokant; pimentón rokerig; twee romige sauzen; kool groen	
Tempranillo Blanco Conde Valdemar	85
Viognier Les Petites Cabanes	80
Rioja Crianza Ramón Bilbao	75

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Agnolotti Zeebaars, kruiden, gremolata en bisque Gerechtopbouw: pasta en zeebaars hoog; bisque intens; gremolata fris; kruiden aromatisch Chablis 1er Cru Fourchaume Jean Goulley Montagny 1er Cru Meursault 2020	KAARTMATCH 88 85 83
Gebrande aubergine Gerookte ricotta, kruiden, ratatouille en romesco Gerechtopbouw: aubergine hoog; gebrand; ricotta rokerig-romig; tomaat en paprika; notig Rioja Crianza Ramón Bilbao Chianti Classico Brolio Viognier Les Petites Cabanes	KAARTMATCH 82 81 74
Entrecote Pommes dauphine, wortel, zoete aardappel, knolselderijcrème en portjus Gerechtopbouw: rund hoog; gegrild; aardse en zoete garnituren; portjus rijk Château d'Armailhac Château Smith Haut Lafitte 2014 Malbec Barrel Selection Salentein	KAARTMATCH 91 89 86
Panna cotta Tonkaboon, rabarbersorbet, rood fruit en vanillecrumble Gerechtopbouw: roomdessert hoog; zoet; rabarber zuur; rood fruit; tonka en vanille Moscato Deakin Brachetto Valle delle Rose Moscatel Floralis Torres	KAARTMATCH 88 83 81

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Sinaasappelparfait

KAARTMATCH

Sinaasappel, witte-chocoladecrumble en Grand Marnier

Gerechtopbouw: bevroren roomdessert; citrus; witte chocolade zoet-vet; likeur warm

Moscatel Floralis Torres

88

Moscato Deakin

82

Tiramisu

KAARTMATCH

Chocolade, koffie, mascarpone-ijs en kletskop

Gerechtopbouw: koffie en cacao hoog; mascarpone romig; zoet; krokant

Pedro Ximénez Cosecha

93

Graham's Tawny Port 10 Years

88

Grand dessert

KAARTMATCH

Boterkoek, sticky coffee pudding, balsamicokaramel, popcornijs en gekonfijte noten

Gerechtopbouw: zoet en rijk; koffie; karamel; noten; balsamico zuur

Graham's Tawny Port 10 Years

90

Pedro Ximénez Cosecha

87

Kaasplank

KAARTMATCH

Vier kazen

Gerechtopbouw: niet volledig gespecificeerd; combinatie van zout, vet, umami en mogelijke blauwschimmel

Graham's Tawny Port 10 Years

86

Amarone Marne 180 Tedeschi

82

Meursault 2020

77

04 · BEDIENINGSKAART

Bedieningskaart · vervolg

Friandises

KAARTMATCH

Baba, chocolade-sinaasappelcannoli en chocoladeboterkoek

Gerechtopbouw: zoet; chocolade; citrus; boter; baba met mogelijke alcohol

Graham's Tawny Port 10 Years

89

Moscatel Floralis Torres

83

05 · WIJNROLLEN

Wijnen zonder getoonde menumatch

In deze voorbeeldselectie worden 14 van de 41 wijnreferenties niet als top-3 bij een vast gerecht getoond. Dat is geen verwijderadvies. Controleer aperitief, digestief, prestige, gastvraag, glas/fles, voorraad en omloopsnelheid.

WIJN	BESLUITVRAAG
Prosecco La Delizia	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Philipponnat Champagne Brut Rosé	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Loureiro Muros Antigos	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Monte Blanco Verdejo	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Côtes du Rhône Blanc	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Dom Peynac Reserve Chardonnay	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Les Petites Cabanes Rosé	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Château du Seuil Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Nespolino Sangiovese Merlot	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Château Fougueyrat Saint-Émilion Grand Cru	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Francis Coppola Diamond Collection Claret	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Vidal-Fleury Châteauneuf-du-Pape 2019	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Gevrey-Chambertin La Justice 2013	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?
Pommard Les Fremiers 1er Cru 2018	Welke expliciete kaart- of gastrol vervult deze wijn?

06 · ACTIEPLAN

Van rapport naar aantoonbaar resultaat

MOMENT	WERKSTROOM	UITVOERING
NU	Broncontrole	Corrigeer alleen zekere kaartpunten; zet twijfel in de reviewqueue.
DEZE WEEK	Servicekaart	Kies primaire en alternatieve aanbevelingen en oefen de uitleg.
BINNEN 30 DAGEN	Gerichte proeverij	Proef stijlkansen naast de actuele gerechten en serveervorm.
BIJ KAARTWISSEL	Portfolio	Combineer dekking met marge, voorraad, rotatie en gastvraag.
DOORLOPEND	Meten	Leg advies, gekozen wijn, glas/fles en korte gastreactie vast.

Wat meten?

Welke pairing is genoemd · welke wijn is gekozen · glas of fles · korte gastreactie · resultaat per kaartperiode.

KERN

De berekening, kaartfactcheck en commerciële beslissing zijn drie verschillende lagen. Houd ze gescheiden, dan blijft het rapport controleerbaar en uitvoerbaar.

07 · BRON & ONAFHANKELIJKHEID

Een echt voorbeeld, geen klantclaim

FJORD Rotterdam is gekozen omdat het restaurant een actuele, uitgebreide menukaart en wijnkaart publiek beschikbaar stelt. SommelierX heeft voor dit voorbeeld geen opdracht, samenwerking of goedkeuring van FJORD ontvangen. Het rapport presenteert geen prijzen, flesformaten of persoonsgegevens.

MENUKAART	https://www.fjord-rotterdam.nl/uploads/1/1/9/9/119959594/menu_2026-03-10.pdf
WIJNKAART	https://www.fjord-rotterdam.nl/uploads/1/1/9/9/119959594/wines_2026-02.pdf
PEILDATUM	24 juli 2026
METHODE	19 Wine DNA-kenmerken × 17 Dish DNA-kenmerken
STATUS	Onafhankelijk openbaar voorbeeld van rapportopbouw; geen klantonderzoek