

DE GOUDEN POLLEPEL



▲ Eigenaar en chef Gabri Hoogenboom kijkt uit naar de wildtijd. FOTO FRANK DE ROO



Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.



Eindscore

7,9

Beoordeling

Voorgerecht	9
Hoofdgerecht	8
Nagerecht	7,5
Bediening	8,5
Sfeer	7,5
Prijs-kwaliteit (telt 2x)	7,5

Keuken is nog net zo goed en de bediening even attent

Vervaarlijke walsen versperren de weg. We stappen bij **restaurant 't Haasje** terug in de tijd. De originele voorgerechten, inclusief opa's gehaktbal, springen eruit. Kwaliteit van keuken en bediening zijn onveranderd. Het advies van een wegwerker biedt uitkomst.

Hans Pfauth

Alles gaat goed, totdat we er bijna zijn. De Rijndijk is afgesloten. Verderop doemen vervaarlijke walsen, teerstoters en asfaltermachines op. Wat nu? Het geplande Pollepelbezoek afblazen is geen optie en dus rijden we door. Dat gaat voorspoedig, tot gestapelde stoeptegels de inrit versperren. We zijn 't haasje. Gelukkig snelt een wegwerker toe en maakt hij een doorgang.

Als we de eetzaal binnenstappen, gaan we terug in de tijd. Sinds ons eerste bezoek in 2007 is het huiskamerachtige interieur, op wat steenstrips na, niet gewijzigd. Nog steeds zijn de stoelzittingen bekleed met bordeauxrode stof, hebben de gordijnen diezelfde kleur en zien we veel glas in lood.

De amuse van gegratineerde hutspot met riblap sluit naadloos aan bij het interieur. Uit de drie voorgerechten van het keuzemenu kiezen we fritot van opa's gehaktbal met een salsa van ajuin en sinaasappel. Een fritot is een hartige gefrituurde beignet gevuld met een gemarineerd en/of gaar ingrediënt. In dit geval dus een gehaktbal van een niet nader ge-

Wild

We zijn deze woensdagavond de enige gasten. Dat verbaast ons niet, gezien het asfaltgeweld buiten en de daarmee gepaard gaande onbereikbaarheid. Eigenaar-chef-kok Gabri Hoogenboom heeft alle tijd voor een praatje. Hij meldt dat het wegwerkleed bijna voorbij is en dat hij het weekend vol zit. Hij ziet uit naar de wildtijd. „Dat is onze specialiteit. Binnenkort hebben we onze jaarlijkse wildavond. Die is altijd volgeboekt.” Op een tafel in de eetzaal demonstreert de chef dan zijn kookkunsten. Vorig jaar konfijtte hij een eend.

noemde opa. We gaan ervan uit dat hiermee een ouderwetse bal wordt bedoeld. Het bijgerecht is de licht bittere saus van ui en sinaasappel.

Dan salade van venkel met makreelrollade, avocado en passievrucht (15,50) euro. Ook hier steelt vooral het garnituur de show, want een geslaagd samenspel van de anijsachtige groente, de frizure vrucht en ook hier een beschaafd bittertje. De vis is omhuld met ham. Dat is wellicht af te leiden uit de term rollade, maar zou eigenlijk expliciet in de omschrijving van het gerecht moeten staan.

Onconventioneel

Als je deze voorgerechten met hun uitgesproken, maar evenwichtige smaken vergelijkt met wat restaurants in deze (prijs)klasse in het Groene Hart serveren, dringen zich verschillende positieve kwalificaties op. Maar onconventioneel springt er bovenuit.

Om maar meteen met de deur in huis te vallen over de hoofdgerechten: die zijn minder origineel dan de eerste gang, maar wel gewoon goed. De malse hertenfilet uit het keuzemenu met notenkruim, zuurkool, dauphinoise en cranberrysaus vergt een supplement van 7,50 euro. De

saus is verrijkt met ontbijtkoek. Het vegetarische 'saucijzenbrood' van bospaddenstoelenragout (19,50 euro) met rode portsaus, spinazie, wortel en broccoli is een waardige vervanger van een echt saucijzenbroodje. Als bijgerechten verschijnen patat, stoofpeer en gemengde salade.

Keuzemenu

Uit het keuzemenu komt kastanjetiramisu met soesjes, gekaramelliseerde vijg en bosvruchtensorbetijs. De tiramisu is oké, de soesjes zijn droog en de vijg en het ijs zijn top. Ook fijn is het bavaroisegebak van kokos en advocaat met banaansorbetijs (11,50 euro).

Het interieur mag in de loop van een kwart eeuw weinig veranderd zijn, hetzelfde geldt voor de hoge kwaliteit van de keuken en de attente bediening. In de loop der jaren eindigde dit restaurant twee keer in de top van het klassement. Dat zou dit seizoen ook weleens kunnen gebeuren.

Bij het vertrek dreigen we alsnog in de problemen te komen. Het wegdek van de Rijndijk is net voorzien van een dampende asfaltlaag. Weer biedt een wegwerker uitkomst. Neem het fietspad, adviseert hij. Zo sukkelen we probleemloos richting Alphen.

Praktisch

Adres: Rijndijk 177, Hazerswoude-Rijndijk, telefoon 071-3414730.

Internet: t-haasje.nl.

Open: wo, t/m zo, van 17.00 tot 22.00 uur.

Afgerekend: €121,75.

Rolstoeltoegankelijk: ja (geen aangepast toilet).

Prijzen: voor- v.a. €9,50, hoofd- v.a. €19,50, nagerechten v.a. €9,50, keuzemenu (drie gangen) €32,50, verrassingsmenu (drie gangen) €42,50.

Tussenstand

1. Ter:Govw	
Gouda	8,2
2. Gouwestrand	
Gouda	8,0
3. 't Haasje	
Hazerswoude-Rijndijk	7,9
4. Restaurant 12	
Woerden	7,7
5. Aan de Dijk	
Bergambacht	7,3

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar jmpfauth@gmail.com.



Scan de QR-code voor eerdere afleveringen van de Gouden Pollepel.