

Volle borden, hemelse wijn



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

FOTO jeroen jumelet



Bezoekers schuiven graag aan in restaurant De Dennen. Het zit er meestal goed vol.

FOTO jeroen jumelet

De Dennen. Met alle respect voor de statige wilgen, beuken en kronkelende blauwe regen, maar er zijn amper dennen te bekennen op de Utrechtseweg 34 in Renswoude. De naam is overduidelijk haas. Benieuwd of de keuken naam mag hebben.

MARCO BOSMANS

Het restaurant is van lang geleden. Zoveel wordt duidelijk na een snelle blik over de drempel. Het interieur, de plaatjes aan de muur; de verleden tijd van De Dennen zou een sfeervolle beschrijving verdienen op de website, maar helaas. Het blijft slechts gissen naar de historie, want ook de ontvangende dame zakt vanavond op geschiedenis. Graag zouden we het verleden dan ook laten rusten, maar dat lukt niet. De verleden tijd is in alle opzichten onvoltooid. Neem de menukaart; van de groentesoep tot de schnitzel met

champignonsaus. We schrijven 1988.

Gedateerd of niet, De Dennen is in trek, zo zien we met eigen ogen. Zo'n 130 dagtoeristen laten zich bij ons aanrijden net uit hun touringcars zakken voor een avondmaal. Oei, kunnen we er nog bij? „Plek genoeg,” zegt de gastvrouw lachend. Om er vervolgens zonder schroom aan toe te voegen: „We proberen dit soort groepen altijd binnen anderhalf uur weer buiten te krijgen.” Er tikt dus wel degelijk een klok in dit tijdloze restaurant. Snel bestellen dan maar.

In afwachting van de eerste borden, toosten we met thee en gin-tonic, al is het maar om de droge, afgebakken volkorenbol weg te spelen. Gekozen is voor de gamba's in knoflookolie en de voorjaarspaté, ook omdat dit het enige gerecht is dat refereert aan een (late) seizoenkeuken. De paté is aangenaam zacht en doet het goed op brood, maar ze mist helaas het beloofde voorjaar. Of maakt het toebehoren de lente? Het bord is bestrooid met olijven, komkommer, biet, ui, paprika en een kronkeltje sla. De gamba's van mijn tafeldame verdienen een voldoende, maar de bijgeleverde salade had echt wel een beetje aangemaakt mogen worden.

Tijdloos

Van de lente naar de herfst. De Dennen is tijdloos, immers. Schnitzel en eendenborst spelen de hoofdrollen in de tweede akte. Hoewel wij zeer hechten aan tradities en folklore, geven we de chef dit keer graag de vrije hand. Vergeet Wenen, deze schnitzel is er één uit eigen huis. Hij is keurig gebakken en riant voorzien van champignons, uien en spek. Riant xxl zelfs voor deze moderne tijd, maar ja, wat is modern bij De Dennen? Het halve bord gaat

derhalve leeg, met excuses. Dat geldt ook voor het bord aan de overzijde. Niet vanwege de kwantiteit, maar de kwaliteit. Het eendje is stug en lijkt dubbel gegaard. Opwarmen voor consumptie gaat in dit geval ten koste van de smaak. Daar kunnen de vijgentapenade en rode-wijnsaus niets aan redden.

Er is een matige crème brûlée (met meloenpartje) toe, plus een bolletje vanille-ijs voor de verzadigde schnitzeleer, maar de absolute showstopper is Heaven on Earth. Deze Zuid-Afrikaanse, biologische dessertwijn doet haar naam eer aan. Abrikozen in de gloria! Te hopen valt dat de Dennen-keuken uit 1988 zich snel weet op te werken tot een gelijkwaardig (hemels) niveau, want dan zijn we in 2018 graag weer terug.