

Klassiekers



In De Hof wordt bediend volgens het boekje. De dames en heren zijn keurig gekleed in hemd en sloof.

FOTO'S RODNEY KERSTEN

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

De Hof, Renswoude Een ingelijste oorkonde bij de entree wijst gasten op de gloriejaren van weleer. De Hof was namelijk eens het favoriete restaurant van de lezers van de Wegener-kranten. Hopelijk is het een wissellijst, want hier volgt een vers AD-oordeel.

MARCO BOSMANS

in de vallei

Resultaten uit het verleden bieden geen garantie voor de toekomst, hoezeer wij ook hopen op een glorieus Vallei-avondje. Ongeacht het eindcijfer verdient De Hof bij voorbaat een pluim voor houdbaarheid. Hoe vaak roerden wij onze Pollepel immers in 'monumentale' pannen? 84 jaar geleden werd door Cornelis Bos de basis gelegd voor dit bijzondere familiebedrijf.

Zijn portret siert nu één van de muren in het restaurant, waar Bos junior vanavond ontspannen een krantje leest en kleinzoon Jan-Egbert de scepter zwaait. De derde generatie dus, die duidelijk nog een beetje worstelt met de balans tussen oude resultaten en nieuwe

uitdagingen. Niet bepaald feng shui.

De moderne serre is vanavond volgeboekt. Rest ons een plekje te vinden in het klassieke restaurant. Dit ademt jaren 70; vloerbedekking, gordijnen, kroonluchters, kunstflora.

Warm ook en... mooi bruin is niet lelijk. Tot zover de ouwe koeien. Letterlijk zelfs, want we starten het driegangmenü met een carpaccio van kalfslende. Deze komt mooi rosé gegaard, dungseden en fijn van smaak op tafel. Nou is er op zich niets mis met de mayonaise van sjalotten die de lende smaak geeft, maar veel liever zien wij bij kalfsvlees een mooie saus op basis van fond de veau.

Ook mijn tafelpartner kan de mayonaise gestolen worden. Zij kreeg mosterdmayonaise in een potje, bedoeld als dip voor de geitenkaaskroketjes. Niet nodig, chef. De kroketjes hebben een prima smaak van zichzelf en kregen bovendien een lekker knapperig jasje en smeùige salpicon. Het klassieke groentetrio courgette, aubergine en tomaat vergezelt de kroketjes, dit keer in de vorm van een gegrild taartje.

De menukaart van De Hof is modern-klassiek, net als de bediening. De dames en heren zijn keurig gestoken in hemd en sloof, en bedienen volgens het boekje. Zo volgt bij het eerste glas wijn als vanzelf een glas kraanwater en wordt een klacht over het hoofdgerecht gecompenseerd met excuses en gratis koffie tot besluit.

Welke klacht? Die over de zeetong. We betalen € 34,50 voor de bereiding a la Meunière - welgeteld 75 gulden voor één visje! Ik weet het, vergelijken mag niet meer, maar in sommige gevallen is de verhouding relevant. Zo gaat de overgare tong vanavond volledig over de kop. Deze sappige platvis

moet je goed gegaard kunnen wegzuigen, maar de Hof-chef laat ons de tanden zetten in zijn drooggebakken pronkjuweel. Zonde!

Grootspraak

Ook de Vegetarische Parade weet de tweede gang niet uit de rode cijfers te houden. Vier gerechtjes belofde de menukaart ons, maar geparaadeerd wordt er amper.

De polenta, quinoa, spinazietart en groenten kregen een goede bereiding en vormen een mooi vegetarisch smaakcollectief, maar 'vier gerechten' getuigt van grootspraak.

De dessertkaart van De Hof houdt wel woord. Zo is het notenroomijs van de plaatselijke ijsboerderij overheerlijk en de Omelette Siberiënne een zware, maar graag geziene klassieker. Dit soort desserttaartjes doet je weer verlangen naar de tafelbereidingen van weleer.

Naar opa Cornelis.