

## Overdaad



**Herberg De Danne biedt maar liefst twintig voorgerechten en veertig hoofdgerechten**

FOTO'S MARNIX SCHMIDT



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

**De Danne, Breukelen. Naast de fiere stroomlijnen van de Vecht, Lek en Eem**

MARCO BOSMANS

in Midden Nederland, zijn er ook watergangen die bescheiden door onze streek kronkelen. Neem de Danne in Breukelen. Daar zijn wij, van de Pollepel, even rustig voor gaan zitten.

**in de herberg**

Vanuit de Danneserrie van het Dannecafé zien we het Dannewater langzaam onder de Dannebrug door kabbelen. Dit is Breukelen op zijn pittoreskst. Ter zake. Er moet gegeten worden en dat doen we deze week in een heuse taveerne. Deze Vlaamse herbergvertaling

zien we nog maar zelden in Nederland. Leuk. Het welkom is hartelijk, de bediening razendsnel. Onze billen hebben het zetelleer nog niet geraakt, of de wijn en kaart zijn al in aantocht.

Een excuus voor de haastige spoed ligt verscholen in de menukaart. Die vraagt even tijd, namelijk. De Danne biedt maar liefst twintig voorgerechten en veertig hoofdgerechten! Dat is niet bepaald herbergwaardig en al helemaal niet des horeca 2017. Hier kun je dan ook van alle walletjes eten; van een Indonesische rijsttafel en de Wiener schnitzel tot Zeeuwse mosselen.

Ik wil lekkerbekken met een brede smaak niet beledigen, maar een dergelijke menukaart zal fijnproevers afschrikken. Die vragen zich namelijk meteen af hoe groot de vrieskist is.

Wij wagen de fijne proef op de grote som en storten ons, met gevaar voor eigen darmflora, op een oosterse en zuidelijke eerste gang. Beef Tataki en Gamba's Pil Pil zijn twee internationale klassiekers die zeer smaakgevoelig zijn voor houdbaarheid. Raad eens wat: ze vallen in de smaak. De zeer dun getrancheerde biefstuk zag heel even de grill, kreeg een hoedje van sesamzaad en laat zich prettig wegsabbelen na een dipje in de sojasaus.

Samen met de riantie portie rauwkost werd de Tataki bovendien fraai gepresenteerd op een loodzwaar bord van - daar is 'ie weer! - leisteen.

Mijn tafelpartner heeft ondertussen ook niet te klagen over de beet van haar Spaanse garnalen uit het knoflook-peper-badje. Haar bedpartner straks waarschijnlijk wel, maar dat heeft met de nasmaak van de zes knoflooktenen te maken...

De 16-jarige Esmee speelt vanavond een opvallende rol. Zes keer verschijnt ze dienstbaar aan onze tafel en niet bepaald als een stagiair. Heel zelfverzekerd biedt ze de helpende hand, een vriendelijk woord en stralende ogen. Een aanwinst voor de horeca, au naturel. Maar zelfs deze jongste bediende kan de tweede gang vanavond niet redden, helaas. De proeverij van vis lijkt afkomstig uit een frituurmandje en is als zodanig op ons koude bord gekwakt. Jak. Doorgaarde witvis, zalm, sliblong en een paar schaal- en schelpdieren; succes ermee. Het is een liefdeloze, smaakloze zee-oogst. De kokkels zijn zelfs ronduit vies! Gevalletje t.h.t.? Nee, veel liever hadden we hier een stijlvol plateau fruits de mer gezien. Met amour.

### Finale

Met twee keuzes uit de elf desserts proberen we de avond een bevredigende finale te geven. Het wordt het Appeltaartje in een glas: Bastogne-kruimels, gebakken appelstukjes en rozijntjes op wat room. Leuk idee voor kinderen! De gegrilde ananas, aan de overkant van de tafel, zwicht bijna onder de overdosis kaneel, maar ananas en appel redden de taveerne wel van een Danner verdrinking.