

Kreeft



Staal, hout en glas geven Rivers Marnemoede karakter, terwijl kopertinten zorgen voor een warme toets.

FOTO'S WILLIAM HOOGTEYLING

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

RIVERS MARNEMOENDE. De jachthaven van IJsselstein stond eind januari ook al in de krant. En in brand, vandaar. Op een steenworp afstand van de zwartgeblakerde loodsresten wakkert vanavond een veilig pannenvuur.

MARCO BOSMANS

met (half)volle teugen

Alsof het er altijd was, deze pleisterplaats voor recreanten. Maar hier, in de uiterwaarden van de Hollandse IJssel, liepen tot een jaar of vijftien geleden toch echt koeien en varkens. In 2006 werd groen blauw en omdat Marnemoende-recreanten ook moeten eten, geeft Rivers ze land- en waterkost. Rivers? Ja, naar de rivier. En omdat er het woord vers in zit. Hm, ver(s) gezocht.

Het koude afbakbrood (hoezo vers?) biedt een teleurstellende eerste hap, maar voor de wijn noteren we een dikke plus. 18 flessen uit de oude en nieuwe wereld, die allemaal op glas leverbaar zijn! Zo zien we het

graag. Met een Grüner Veltliner (pepertje in de afdrank) en licht tintelende Pinot Grigio maken we de papillen los voor de eerste gang.

Rauw

Op intrige kiezen we voor de combinatie van coquilles, mandarijn en rode wijndressing, maar die valt qua smaak helaas wat tegen. De gedurfde zoete tegenhanger legt het af, terwijl het prachtige witte vlees ietwat rauw blijkt. Voor mijn tafelpartner ligt een vleestrio: een marbré van ossenworst, gestoofde kalfssukade en eendenlever. Lof voor de presentatie en originaliteit, maar die gaat wel ten koste van de smaak. Zo wordt de lever niet geproefd. Waarom kiezen voor een laagjespaté van prachtige vleesspecialiteiten? Ze zitten elkaar in de weg! Door ze gescheiden te presenteren, behouden ze hun smaak.

Het duurt vanavond even voordat de borden uitgehaald en ingezet worden, maar dat geeft gastvrouw Willemijn de kans om een passende wijn te vinden bij de hoofdgerechten. Ze kiest, met een uitstekend alibi, voor een Australische Chardonnay bij de kreeft. Italiaans rood is er bij het jonge hert van mijn partner. Bambi kreeg de aandacht die ze verdiende; prima gegaard, lekkere jus, mooie garnituur. Een gerecht in evenwicht, waarbij vooral de gekarameliseerde schorseneer genoten wordt.

Haaks op dit vakmanschap staat de behandeling van de kreeft. Die komt weliswaar vers uit het homarium, maar is ergens tussen keuken en tafel zijn scharen verloren. Willemijn gaat op onderzoek uit en laat ons weten dat in de scharen geen vlees zit. Pardon?! Deze chef sturen we voor wat bijles graag naar de Oosterscheldevisserij. De verbijstering voorbij, weten we met

halfvolle teugen nog wel te genieten van het rompstuk. De bijbehorende rauwkost en flauwe frieten doen eerlijk gezegd onder voor de ambitieuze huisnorm.

Uitzicht

Heel druk is het vanavond niet bij Rivers en met drie dames in de bediening hadden we iets meer tempo verwacht. In afwachting van kaas en zoet beschouwen we daarom de stoere architectuur. Veel staal, hout en glas geven het restaurant karakter, terwijl kopertinten zorgen voor een warme toets. En dat uitzicht... Het is een bonus, vooral in de zomer.

Op onze laatste borden liggen kaaspuntjes uit de regio (hulde!) en wentelteefjes van suikerbrood. Ze kregen aandacht en liefde, gelijk de voor- en hoofdgerechten. Gemist wordt echter een goede vakmatige balans tussen de brigades, zeker onder deze prijs.