

Sliptong,



Een prachtige tuin, mooie zaal en een klassiek gedekte tafel bij Groot Kievitsdal in Baarn.

FOTO'S SASKIA BERDENIS VAN BERLEKOM

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

GROOT KIEVITSDAL. Er was eens een theehuis te Baarn. Ach, met liefde lepelen we op deze pagina 95 jaar sentiment op, maar uw recensent wordt niet betaald om historische theetjes te drinken. Gewerkt moet er worden! Heel hard gewerkt, ahum.

MARCO BOSMANS

op een bedje poeha

Zes gerechten en een paar glazen worden ook deze week nader geduid en beoordeeld, maar een kritisch etentje bij Groot Kievitsdal gaat niet alleen over de tong. Het oog krijgt ook wat!

De eerste indruk is met recht groots. De tuin, de architectuur (Amsterdamse School), de zaal; ze doen denken aan Wilhelminapark Utrecht en dat doen wij maar wat graag. Ook de tafel is, naar klassieke normen, prima op orde. Een linnen opdek, roos in de vaas en twee keurig gestileerde dames, die met zichtbaar plezier hun tafeldienst draaien.

De wijnkoper van het Kievitsdal

collecteerde zijn 'sapjes' wereldwijd, maar we trappen af met een 'veilige' en aangename Pinot Grigio Trentino. Voor het breekbrood komt olie, zout en een lekkere boter op tafel. Verrassend is de menukaart: een geplastificeerd kartonnetje. Dat zou je hier niet verwachten, maar dat terzijde.

Het merendeel van de gerechten wordt aangeboden in een kleine en grote portie. Klantvriendelijk. Voor de schuimige wortelsoep geldt slechts één maat en die wordt aan tafel stijlvol opgegoten.

Goed op smaak en aangenaam zoet, maar wel een beetje seizoensvreemd. De Arabische bitterbal van hummus met sesam, peterselie en munt geeft de soep een creatieve beet mee.

Ook mijn tafelpartner lepelt deze ronde, maar dan uit haar trifle-glas met Hollandse garnalen, groenterasp en avocadomousse, keurig in laagjes opgemaakt. Het druppeltje cognac is spannend bij de nasmaak. Waarom er naast dit aquarium zalm en sojasaus op de schotel liggen, is ons echter een volslagen raadsel. Lekker hoor, maar de verbinding is ver te zoeken.

Sliptongetjes

Er staan sliptongetjes tussen de hoofdgerechten. Die laten we niet aan ons voorbijgaan, benieuwd of dit chique bosrestaurant de gemiddelde strandtent overklast.

Dat lukt deels. Ze zijn prima gebakken, maar de presentatie en smaak blijven een beetje achter. Zo is het garnituur ietwat suffig en het bakboter amper te proeven. Een schijfje citroen en een gratenbordje zouden fijn zijn, maar dat verzoek wordt vrij laat gehonoreerd.

De filet mignon is beter op zijn

plaats in dit restaurant. Eén van de beste stukjes van de koe, die volgens de kaart gepaard gaat met geroosterde pompoen en een Hollandaisesaus. Vreemd, want daar zien we op het bord eigenlijk niets van terug.

Kunstnijverheid

Wel wat koolvariëaties, mais, tomaat en een mooie jus. De vreemde paddenstoel blijkt een staaltje kunstnijverheid met mes en (ongare) pieper. Dat dit duurste gerecht van de kaart hier en daar een beetje rammelt, kost helaas punten.

Complimenten zijn er tot slot voor de zoete brigadier. Hij mocht zich op onze borden uitleven met eiwitsschuim van limoen, kaviaar van braam, gecondenseerde melk geparfumeerd met Grand Marnier, een gel van bloedsinaasappel en sorbetijs van mandarijnen. Het is een aanslag op het tandglazuur, maar de texturen en technieken zijn te prijzen. De balans? Groot Kievitsdal hoort thuis in de top 3, maar dan moet er eerst een tandje bij in de keuken.