

DE GOUDEN POLLEPEL

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



Eindscore

8,1

Beoordeling

Voorgerecht	8
Hoofdgerecht	8
Nagerecht	8,5
Bediening	8,5
Sfeer	7,5
Prijs-kwaliteit (x2)	8



▲ De eigenaren Just, Yvonne en Jorn Jellema in de versoberde gelagzaal van In het Bonte Varken. FOTO:FRANK DE ROO

Lekker bont varken zonder vlekjes

In het Bonte Varken Bijna alle miniatuurvarkens zijn verbannen naar het toilet. We constateren wat verschillen met de grote stad. De groenten komen hier uit eigen tuin. Smetjes kunnen we niet ontdekken.

Hans Pfauth

Toen we dit restaurant een decennium geleden voor het eerst bezochten, was de eetzaal volgestouwd met bonte varkensprullaria. Zelfs de wc-borstel zat in een plastic zwijn. Een jaar of vijf geleden is deze kudde samengedreven in twee vitrinekasten op de toiletten. In het restaurant zelf resteren alleen een verguld varken boven de bar en een bont zwijnsmozaïek op de salontafel bij de open haard.

Rond die tafel zit een gezelschap van twaalf gasten. De kok komt het groepsmenu toelichten. Dat bestaat uit vis vooraf en een hoofdgerecht met vlees. Hij vraagt of er mensen zijn die niet van vis houden of vegetarisch eten. Stel zo'n vraag in een stad als Amsterdam en vele vingers schieten de lucht in, ook om nog wat gluten- en andere allergieën aan te geven. Hier melden zich slechts één vis- en één vleesmijder.

De zaak is deze doordeweekse avond goed bezet met zes duo's en een tweede groep, die een verjaardag komt vieren. Nog een verschil met

HUMOR

De geschiedenis van dit restaurant voert terug tot in de zeventiende eeuw, aanvankelijk onder de naam De Swaen. De herberg overleefde twee dorpsbranden. Uit dankbaarheid werd de naam in het rampjaar 1672 gewijzigd in 't Hemelsch Paradijs. Later gebruikten varkenshandelaren het etablissement om hun aankopen te bezegelen met een borrel. Sommigen maakten het daarbij nogal bont. Voor de toenmalige eigenaar was dit aanleiding de naam van de herberg om te dopen tot In het Bonte Varken.

een gemiddeld restaurantbezoek in de grote stad: enkele gasten verzinnen in gebed alvorens zich op het eten te storten. De goedlachse en attente gastvrouw brengt een amuse in de vorm van een schijfje getoast brood, ingesmeerd met een licht pittige curry, een plakje eendenborst en een dotje truffelmayonaise.

Voor €32,50 kun je drie gangen kiezen uit de kaart. Het voorgerecht van zelfgerookte eendenborst met asperge, balsamico en Parmezaanse kaas brengt mals vlees, drie groene asperges met een fijne grillsmaak, tomatenchutney, kaasschaafsel, wat alfalfa en een broodkrokant.

Gepaste trots

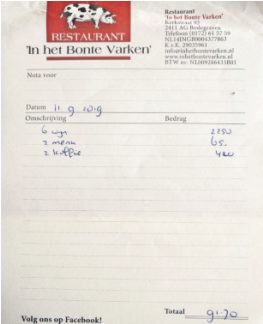
De ceviche van tonijn met kokos en avocado is een evenwichtig voorgerecht. Ook hier het voornoemde krokant en de alfalfa en ook nog wat zeer fijngesneden groenten. Die zijn allemaal afkomstig uit eigen tuin, meldt de gastvrouw met gepaste trots. Op kosten van de zaak brengt ze bruin brood met twee smeersels.

De 'vis van de dag met bijpassende saus' is deze avond een moot kabeljauwfilet met een zachte kreeften-

saus. Het garnituur omvat een taartje van groene en gele courgette, een Hasselback truffelaardappel en crème van koolrabi, uiteraard alles uit eigen tuin. De garing van de vis is prima.

Dan heerlijke filet van het Limburgse scharrelvarken Livar met ananas en bacon. Vlees met fruit is niet onze favoriete combinatie, maar er zijn uitzonderingen en deze is er een van. De ananas brengt licht zuur dat hier goed op zijn plaats is. Het garnituur kennen we van het andere hoofdgerecht. Vijf schaalpjes verzellen de hoofdgang: snijbonen en paprika, gebakken aardappeltjes, gemengde salade, rabarber-aardbeiencompote en patat uit eigen keuken.

Het dessert van een éclair, ofwel een deeggebakje met Zwitserse room en chocoladesaus, zou hoge ogen gooien bij Heel Holland Bakt. Erbij onder meer aardbei, braam en een bol zelfgedraaid roomijs van witte chocolade. Gepocheerde rabarber verschijnt met geleischijfjes en saus van rood fruit en yoghurtijs van zwarte bessen. Er is geen varken zo bont of er zit wel een vlekje aan. Maar dat hebben wij vanavond niet kunnen ontdekken.



Praktisch

Adres: Kerkstraat 92, Bodegraven, telefoon 0172-615759.
Internet: inhetbontevarken.nl.
Prijzen: Hoofdgerechten €20, nagerechten €7,50, keuzemenu drie gangen €32,50.
Afgerekend: €91,70.
Openingstijden: Ma en di voor groepen vanaf 12 personen, wo t/m zo vanaf 17.00 uur.



Tussenstand

Dit is de vierde aflevering van de rubriek De Gouden Pollepel van het seizoen 2019/2020. Na vijf afleveringen wordt een tussenstand opgemaakt.

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar gh.lezers@ad.nl