

Uit eten

Tekst: Peter van den Belt Foto: Marnix Schmidt



Binnen zien we een strakke, maar toch sfeervolle inrichting met een eikenhouten vloer en veel wit en grijs en glas.

Onovertroffen guacamole

AD Groene Hart heeft een culinaire competitie: De Gouden Pollepel. Deze keer Marnemoende.

Bij aankomst zijn we meteen onder de indruk van de ligging van restaurant Marnemoende, halverwege Montfoort en IJsselstein. Eenmaal binnen, het restaurant bevindt zich op de eerste etage van het gebouw, kijkje uit over de gelijknamige jachthaven en de weidse groene polders.

Jachthaven en restaurant zijn genoemd naar een riviertje: de Marne. In de tijd dat de Romeinen waren doorgedrongen tot in de provincie Utrecht zou dit waterloopje de verbinding zijn geweest tussen de Hollandse IJssel en de (oude) Leidse Rijn.

Binnen zien we een strakke, maar toch sfeervolle inrichting met een eikenhouten vloer en veel wit en grijs en glas, zodat optimaal van het zojuist geroemde landschap genoten kan worden. Vanaf onze zitplaatsen hebben we ook uitzicht op de half open keuken van het restaurant. Die is schoon en er wordt door een heel team met grote ijver aan de gerechten gewerkt, zo valt ons op. Zo zijn er soms wel vier koks met een bord bezig.

De kaart is niet uitgebreid, maar biedt toch een ruime variatie aan gerechten, ook twee vegetarische. Van de voorgerechten nemen we gebakken coquilles op een zalf van bloemkool met een terrine van aardappel en truffel (€18,50) en de tartaar van kalfshaas met guacamole en een tortillastengel (€12,50).

We nemen daarbij een witte en een rode wijn (€3,25) en vragen een karaffe water. Dat wordt helaas een fles van €3,95. Gelukkig wordt er niets in rekening gebracht voor het brood dat we regelmatig aangevuld krijgen en serveert de keuken ons ook ieder twee amuses: een glaasje soep van rivierkreeftstaartjes en pannacotta van asperges. Deze

appetizers smaken uitstekend en zijn een voorteken voor de rest van de gerechten.

De coquilles zijn perfect gebakken. Het zalfje past er goed bij. Wel een minnetje voor de terrine die iets te koud is en de schijfjes aardappels net iets te hard. Het kalfstartaartje is heerlijk mals en vermengd met pijnboompitten. De guacamole van Marnemoende is zelfs onovertroffen. Hier worden we blij van.

Hetzelfde geldt eigenlijk voor de hoofdgerechten: gebraden lamsrack met een kruidenkorst, pommes pont neuf en een morillesaus (€21,50) en gebakken mootjes zeeduivel met knolselderij en een jus van ossenstaart (€19,50).

De zeeduivel benadert qua smaak de perfectie. De borden zien er opnieuw onberispelijk uit. De aandacht van de keuken voor de presentatie neigt wat naar overdrijving. De vier (!) frieten die als garnering bij de malse lamsrack komen, zijn in een keurig vierkantje opgestapeld.

In het taartje van toffee met banaan en slagroom (€8,50), een van de desserts, herkennen we verkruimelde Bastognekoeken. Banaan en

INFORMATIE

Adres: Noord-IJsseldijk 107 D, IJsselstein, telefoon 030-6875390.

Website: www.marnemoende.nl.

Geopend: diner maandag tot en met zondag van 17.30 uur.

Prijzen: glas huiswijn €3,25, voorgerechten van €12,50 tot €24,50, hoofdgerechten van €17,50 tot €25,50, nagerechten van €6,50 tot €10,50, viergangen verrassingsmenu €39,50

Bijzonderheden: voor de lunch geopend van maandag tot en met vrijdag van 12.00 tot 15.00 uur.

Betalen: contant, pin, creditcard.

REAGEREN

Wilt u reageren op de eetrecensies in de rubriek de Gouden Pollepel? Mail dan naar gh.pollepel@ad.nl Eerdere afleveringen: www.ad.nl/pollepel/pollepelgroenehart.

Marnemoende

Voorgerecht	8,5
Hoofdgerecht	9,0
Nagerecht	8,5
Bediening	8,0
Verzorging	8,5
Originaliteit	8,5
Prijs-kwaliteit	8,5
Bonuspunten	0,0
Totaal	59,5

Bij elke restaurantbespreking kennen wij punten toe (max. 73). Wekelijks publiceren wij de topvijf en na een jaar krijgt het beste restaurant de Gouden Pollepel.

1 Marnemoende	59,5
Noord-IJsseldijk 107 D, IJsselstein, 030-6875390	
Brasserie Buuren	59,5
Hoofdstraat 161-163, Alphen, 0172-515796	
2 Jean Marie	59,0
Oude Brugweg 4, Gouda, 0182-51 62 62	
3 De Eetkamer	58,5
Vinkenkade 2, Vinkeveen, 0294-29 54 50	
4 Het Prentenkabinet	57,5
Kloksteeg 25, Leiden, 071-51 26 66	
Cantharel	57,5
Hofland 33, Mijdrecht, 0297-286529	