

Over de Tong



Grand-Café Binnen op Zee, Noordwijk

Mengelmoes met glimlach en knipoog

Onze culinair verslaggevers bezoeken elke week een restaurant in de regio. De criteria? Een lekkere maaltijd, een goede sfeer en een redelijke prijs.

Bij binnenkomst in het Noordwijkse 'Binnen op Zee' valt het oog op een vitrine met koopwaar tussen de schelpen, een kast met bordspelen en (kunstmatig) versleten tafeltjes. Een beetje alsof je op vakantie een casual strandtent of backpackershostel binnenstapt. Maar dan zonder stukken decoratief wrakhout respectievelijk een doorgezeten driezitsbank. Twee stappen verder zien we een opstelling met tijdschriften en kranten, een stapel boeken van het type kaaslexicon en leesbrillen voor wie de zijne vergeten is. Pal naast een forse en ruimschoots van sterke drank voorziene bar die door de centraal erboven geplaatste pluche hertenkop doet denken aan een après-ski bar of jagerscafé. Een losse mix die maakt dat ik me gelijk thuis voel. Hier mag ik duidelijk gewoon lekker mezelf zijn. Mijn echtgenote wordt juist een beetje ongedurig van het gebrek aan een eenduidige inrichting. Bovendien zijn we hier volgens de gevelbelettering bij een grand-café en de verwachte wat strakkere uitstraling daarvan mist ze hier. Neemt niet weg dat we het er allebei direct gezellig en gemoedelijk vinden. Het is lekker druk, met mensen van allerlei slag en van alle leeftijden. Op bijna de helft van de tafeltjes prijkt een reserveringsbordje – hier komt men duidelijk graag.

Op de website staat dat we kunnen rekenen op 'een vriendelijke lach en informele maar zeer accurate bediening'. Dat klopt. Juist als we plaatsnemen zwaait een van de twee dames, breeduit lachend, een paar vertrekende gasten uit. Met z'n tweetjes is het flink aanpopen om iedereen welkom te heten, te informeren over de gerechten op kaart (die ze voor zover het onze vragen betreft zeer goed kennen), drankjes te schenken en het eten te serveren. We zijn diep onder de indruk.

Maar we komen uiteraard om te eten. Het duurt even voordat we een keuze kunnen maken. De menukaart is namelijk ook informeel, lollig zelfs. Iemand heeft veel plezier gehad de gerechten te voorzien van leuke namen en omschrijvingen, zoals zwijnkonijn voor de varkenshaas en Jodelaïti voor de schnitzel.

Ik kies van de lijst gerechten die klein en groot verkrijgbaar zijn een kleine 'Toktokthot' van 10 euro vooraf. Een pittige salade met (erg goed) roergebakken kipstukjes, paprika, ui, taugé, ananas, cashewnoten en chilisaus. Een goede mix, al had er minder saus op gemogen. Het geheel wordt er wat te glibberig van. 'Klein' blijkt een relatief begrip – ik vermoed dat voor een grote portie een extra tafeltje bijgeschoven had moeten worden. Mijn tafelgenote begint met een 'Zwammenzwendel' van 5,75 euro, wat volgens de kaart een romige soep van illegaal gerooide kabouterhuizen is. Een prima soep, waarvoor veel kabouters dakloos zijn geworden.



Menu

- **Toktokthot: salade met kipstukjes, paprika, ui, taugé, ananas, cashewnoten en chilisaus**
- **Surf & Turf: kogelbiefstuk en gamba's, met knoflooksaus, friet en salade**
- **Chocolate surprise: stracciatella ijs, chocolade-ijs, een brownie, brosse chocolade en slagroom met smarties**

Als hoofdgerecht kies ik de 'Surf & Turf' (20,50), een combinatie van kogelbiefstuk en gamba's, geserveerd met knoflooksaus, mayonaise, friet en salade. Voor een drankje erbij laat ik me adviseren over de bierkaart (die wegens de verouderde papieren versie momenteel alleen even in het hoofd van de serveersters bestaat). We komen tot Texels dubbel (3,75 euro), die inderdaad goed aansluit. Mijn vrouw selecteert het 'vispotje met een dekseltje' (19,50 euro). Ze bestelt er een glas witte wijn bij – waarvoor helaas geen keuzemogelijkheden worden aangeboden – en verruult op aanraden van het personeel de begeleidende risotto door een gepofte aardappel met crème-fraîche-bieslooksaus.

De porties zijn wederom fors. We hebben er gemengde gevoelens bij, en niet alleen omdat mijn bord een

cafeteria-aanblik heeft en dat van mijn vrouw is opgemaakt als waren we in een driesterren visrestaurant. Mijn rosé bestelde biefstuk is, ondanks dat hij van gelijkmatige dikte is, onregelmatig gebakken. Een van de uiteinden is nogal rood en naar het andere eind toe nadert hij juist doorbakken. Hij smaakt wel prima. Het gambaspiesje is precies goed, met de knoflookdosering prachtig in balans. De gepofte aardappel is geen succes. De fruitige, frisse wijn valt erbij weg, en ook het vispotje heeft eronder te lijden. Het is, zeker in combinatie met het (stevig dooroliede) bladerdeegdekseltje van het vispotje nogal zwaar. Het vispotje zelf gaat tot de laatste druppel op. Het is een mooi samenspel van smaken, waarin een talent voor kruidengebruik opvalt. Om de 'Toet Toet...'-lijst moeten we wederom lachen. Crème brûlée op zijn Hollands is verbrande vanillevla ('maar best lekker') en de Tiramisu is door de maffia goedgekeurd. Even neig ik naar de vlablip met roosvicee (2,75 euro), gewoon omdat ik dit oerhollandse toetje eindelijk weer eens op de kaart tegenkom. Maar het wordt de Chocolate surprise ('Nee, we vertellen het echt niet'). Voor 7,25 euro krijgen we stracciatella-ijs, chocolade-ijs, een brownie, brosse chocolade en slagroom met smarties. Het geheel is mooi opgemaakt en smaakt ons opperbest. Voor het oordeel moeten we een beetje middelen over de ambiance. Maar het is een bijzonder beachhostelgrandcaférestaurant, en dat is het.

Paul de Graaf