

RESTAURANT

BELVEDÈRE

ANNO 1868

GROENE HART AD

de gouden pollepel

HANS PFAUTH

Belvédère in Gouda

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag: Belvédère aan de Goudse Markt. Op de originele menukaart van dit restaurant staat bij elk gerecht een passende wijn vermeld. Die is per glas te bestellen.



Eten met zicht op Markt



Eigenaresse Patricia Sluyter in restaurant Belvédère. FOTO PIM MUL

Op een koude zomeravond zat er vroeger niemand op een terras. Dankzij windschermen, grote parasols, terrasverwarming en bovenal het rookverbod binnen is er nu bijna geen plek meer vrij op de terrassen aan de Goudse Markt.

We krijgen een tafel toebedeeld in de serre van Belvédère, met

een interieur van leren stoelen en banken en houten tafels en vloer. Ter gelegenheid van het 'kreeft-festival' zijn er wat strandaccessoires opgehangen. Aan een tafeltje naast ons wordt een levende kreeft getoond. Wij kiezen voor de gewone kaart. Die is ondanks enkele klassiekers per saldo behoorlijk origineel.

De attente bediening brengt een amuse van parmaham en roomkaas, kraanwater en glazen goede, maar te koude witte huiswijn. Net nadat het ons opvalt dat het voorgerecht lang weg blijft, komt de gastvrouw de reden van de vertraging uitlegen en excuses aanbieden. De rest van de avond is het tempo in orde. Alle wijnen van de kaart zijn ook per glas te bestellen. Bovendien staat bij elk gerecht een wijnavies. Hulde.

TRIO

Trio van tomaat, ofwel een glaasje gazpacho, salade van tomaat en mozzarella en een bruschetta met tomatensalsa (€9,75), bevat goed. Hoogtepunt is de salade die stevig op smaak is dankzij pestodressing en balsamicozijn. Scampi met gepofte aardappel, wilde spinazie, chips van Spaanse ham en limoensaus (€12,50) heeft een prima smaakbalans van zout, zuur en zacht.

Bij de hoofdgerechten valt de keuze op een pakketje uit de oven met drie adequaat gegaarde mootjes van verschillende vissen (€19,50). Erbij lekkere suikerworteltjes en een gevulde aardappel, die door de toevoeging van kaas een te taale structuur heeft. Op de huid gebakken Barramundifilet

(€21,50) komt in een ruime portie. De vis ligt op een stampotje van peen en uien. Eruit steken twee spiesjes van mosselen in beslag. Onderin het bord drijft een jus van kruidenboter. Twee laatstgenoemde ingrediënten maken het geheel wat machtig.

Op amandelbavarois met frambozensaus, crème brûlée-ijis en slagroom (€8,50) is niets aan te merken. Limoenparfait in floodeg met een glaasje limoncello, aardbeencoelis en slagroom (€9) is eveneens geslaagd. Hier doet het bijgaande wijnavies vreemd aan omdat er al - helaas ongekoelde - limoncello bijzit.

De rekening bedraagt €120,15.

Totaalrekening

Tafel 4

2 x Glas witte wijn	€6,20
4 x Glas witte wijn	€12,40
1 x Amuse Parmaham	€9,75
1 x Amuse Roomkaas	€9,75
2 x Koffie	€4,20
1 x Trio	€9,75
1 x Scampi	€12,50
1 x Barramundifilet	€19,50
1 x De Paprikaal	€7,50
1 x Amandelbavarois	€8,50
1 x Limoenparfait	€9,00
Totaal	€120,15

EINDSCORE

8-

BEOORDELING

VOORGERECHT	8,5
HOOFDGERECHT	7,5
NAGERECHT	8,0
BEDIENING	8,0
SFEER	7,5
PRIJS-KWALITEIT (vlt dubbel)	7,5

PRAKTISCH

Adres: Markt 45, Gouda, telefoon 0182-512421.

Website: www.belvedere-gouda.nl.

Geopend: dinsdag t/m zondag van 09.00 tot 22.00 uur.

Prijzen: karaf huiswijn ½ liter €10,20, glas €3,10, voorgerechten vanaf €9,75, hoofdgerechten vanaf €12,50, nagerechten vanaf €7,50.

Bijzonderheden: terras, high tea, high wining, ontbijt tot 12.00 uur.

Betalen: contant, chip, pin, Visa, Mastercard, Amex en DinersClub.

STAND

1 Bibelot	9
Waddinxveen	
2 in Tenz	9-
Rijnsaterwoude	
Thuis	9-
Waddinxveen	
4 De Smidse	8,5
Woerden	
De Mallemolen	8,5
Gouda	
De Schans	8,5
Montfoort	
De Dukdalf	8,5
Woerden	
Dochters	8,5
Zevenhoven	

REAGEREN

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



Eens iets anders?

€ 19,50 p.p

High Wining!