

TEKST JACQUES HERMUS

Buiten de deur

Aan de pomp in Roden

De Pompstee in Roden is zo'n gebouw wat een beetje groot dorp nodig heeft. Café, restaurant en zalencentrum ineen voor dorps feesten en bruiloften. Van een daghap tot een zalenbuffet, dat soort werk. Nou kun je daar meestal kale functionaliteit met een toef gezelligheid – baksteen, hout, een gordijntje hier, een schemerlampje daar – verwachten. Aan de buitenzijde voldoet De Pompstee aan die verwachtingen. Eenmaal binnen moet we die in de loop van de avond steeds verder bijstellen.

Bij de entree lopen we tegen een grote bar aan. *So far, so good*, dorpsgewijs. Op het krijtbord boven de bar zien we een keur aan biertjes geschreven. Hermus verschiet bijkans van kleur als hij zijn favorieten uit Haarlem (Jopen en het Uiltje), Aberdeenshire (Brew Dog) en Westvleteren ontdekt. En dat is nog maar het topje van de ijsberg. „Het lijkt wel een biercafé”, zegt hij handenwrijvend tegen Co.

Die heeft dan al een stuk verder gekeken dan het bier. Ze ziet een eenvoudig ingericht, maar warm interieur. Rechts tegen de ramen een aantal tafels voor de eetgasten. Een groot gordijn vormt een subtiele afsluiting met het eigenlijke restaurant. Makkelijk open te schuiven als er meer gasten komen. Het geeft, samen met zorgvuldig gekozen lampen – we zien een schitterende (neo-)art nouveau lamp – een zachte, uitnodigende sfeer.

Die wordt verhoogd door de bediening, die zich op zeer zorgvuldige wijze van zijn taak kwijt. En die beaamt dat het woord 'biercafé' misschien 'best wel' een beetje van toepassing is. „Naast het woord 'restaurant' natuurlijk. We sporen mensen aan ook eens een speciaal-bier, zoals een *saison*, te proberen als begeleider van het eten, in plaats van wijn.”

Voorlopig begeleidt Hermus alleen

zijn puike humeur met een blikje Elvis Juice van Brew Dog (5,50 euro). Een 'grapefruit infused IPA' die blond, krachtig en zuurfris is. „Daar knapt een door januari verduisterd mens van op”, zegt hij monter.

De menukaart van de Pompstee is eerst en vooral klassiek, met vele vleesgerechten, iets minder vis en nog iets minder vegetarisch. Maar hier en daar zien we kleine prikkjes richting modernisme. Zoals bij Hermus' Gra-

“HET LIJKT WEL EEN BIERCAFÉ

ved Lax met toast en bieslookmayonaise (11,50 euro). De zalm is zachtrauw en heeft weliswaar niet de kenmerkende dille-coating, maar wel een mooie mosterdillesaus. De toast is perfect: zacht, bijna briocheachtig brood dat zacht knapperig is.

Sowieso doen ze het hier goed met brood: Co's Boerenlandsbrood met kruidenboter, kaasdip en tapenade (5,50 euro) is een fijn, zij het niet klein hapje. Grote sneden luchtig wit en donkerbruin brood, waarin je bakkersliefde proeft, besmeren we met de zachte kruidenboter, goede kruidenboter en een verrassend vloeibare blauwe kaasdip.

Voor Hermus' hoofdgerecht, de twee maanden gerijpte entrecote met een saus van mosterd, bruine suiker en een vleugje tabasco (22,80 euro, wat een grappig bedrag) probeert de bediening nog een biertje als begeleider aan te prijzen („een Achel doet het goed”) maar Hermus houdt het bij een rode wijn. „We moeten onszelf niet te veel laten meeslepen, niet-waar?”

Het vlees is zoals gewenst perfect rood gegaard en even van grillstrepen voorzien. Wel jammer dat het vrandje, een essentiële smaakgever bij de entrecote, is weggesneden. De

saus is een stevige, en hij heeft de neiging een beetje te stollen bij het afkoelen. Komt misschien door de bruine suiker, die iets te uitbundig is gebruikt. „Wat minder suiker, en wat meer tabasco”, concludeert Hermus.

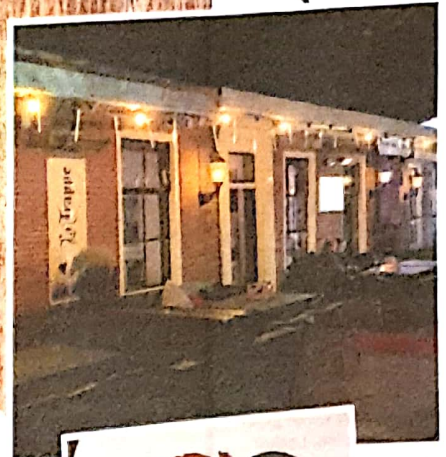
Over de bijlagen kunnen we kort zijn. Die zijn ronduit goed. Prima frieten met een lichtzure mayonaise, aardappeltjes in de schil gegaard, een keurig aangemaakt groentebakje met tomaat, komkommer en sla. Winnaar is de ingelegde spitskool, die een beetje zurig en knusperig is.

Co zit inmiddels genoeglijk te kluisen. Uit haar lamsbout, langzaam gegaard in een Italiaanse kruidenjus (19,50 euro) steekt een fiks bot.

„Niet van dat miezerige”, zegt ze goedkeurend. „En ook niet van dat ranzige lammige wat je soms wel eens tegenkomt.” Door de zachte garing is het vlees botermals en valt het zo van het bot af. De smaak is behoorlijk subtiel, maar wordt desondanks niet overdonderd door een Italiaanse operette-jus. Op het bord ligt verder gegrilde courgette en punt-paprika. Het glas merlot van het Chileense Valle Andino (5 euro) past goed.

Voor het nagerecht lonkt Hermus naar de Irish Coffee en waarbij je zomaar kunt kiezen uit twee verschillende whiskeys. Op tafel komt voor Co het dessert van de dag: koffiefarfait met een saus van tiramisu (10,50 euro). De parfait is parfait, de saus niet minder. Stukken chocolade, die er verdacht veel uitzien als huisgemaakt, maken de zaak af. Het andere dessert is de huisgemaakte brownie met karamelijs (9,50 euro). Ook niks mis mee: de brownie is stevig en zeer smaakvol.

De conclusie is eenvoudig: met zo'n tent kan Roden zowel intieme dinergasten als horden toeristen aan. En Hermus gaat stiekem nog een keertje terug. Niet om te wijnen, wijnen, wijnen ... Maar om te bieren, bieren, bieren.



Voor Buiten de Deur bezoekt recensent Jacques Hermus restaurants in Noord-Nederland. Hij wordt vergezeld door Co – een wisselende eetpartner. De bezoeken zijn onaangekondigd, de recensie is een momentopname.

TAFEL NR. 018		Directe Verkoop 25,00	
** TUSSEN REKENING **			
Gl. Valle Merlot	2x 5,00		10,00
Jus			2,80
elvis juice			5,50
Gl. Valle Chardon.			5,00
Gl. Shiraz			4,00
Graved Lax			11,50
Brood			5,50
Mosterd Steak			22,80
taasout			19,50
dag na			10,50
Brownie			9,50
Totaal:			106,60
Beteekenis:			