

de gouden pollepel

HANS PFAUTH

Plasmeijer in Leimuiden

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag: Plasmeijer in Leimuiden waar de bezoeker uitkijkt over de jachthaven.



Kalfsjus bij varkenshaas



Frans en Ineke Plasmeijer in hun restaurant aan de Westeinderplas. FOTO MARTIN SHARROTT

Plasmeijer ligt aan de Westeinderplas. Het terras en de eetzaal kijken uit op een welgevulde jachthaven. Vooraan liggen boten te koop. De duurste vergt bijna twee ton. Ach, een avondje uit eten is ook leuk.

Binnen is de sfeer licht nautisch. Het plafond is tussen de donkergrijze balken bespannen met zeildoek. Wie wil leren knopen, moet op het herentoilet zijn. Daar hangt een instructief paneel met talloze voorbeelden.

Lichte en zwarte strepen sieren pilaren en gordijnen. Vloerbedekking en tafelbladen - met lichtgrijze loper en zwart gietijzeren onderstel - zijn donkergrijs. We vinden de roodbruine stoelen en dito bar uit de kleurtoon vallen.

Onze bediening is in handen van de attente en vriendelijke gastvrouw van middelbare leeftijd. Dat is weer eens wat anders dan een piepjonge, onervaren, bijklussende scholier die we el-

ders menigmaal treffen. Zij levert glazen huiswijn, een kan ijswater, warme broodjes met twee soorten boter en een amuse in de vorm van een plakje kwartelpaté en een zoet rood pepertje, gevuld met roomkaas.

Het eerste voorgerecht is ge-rookte notenham met gekarameliseerde appel, rucola, walnoten en rode wijnsiroop (€9,50). Het smaakvolle vlees past prima bij de lichtzoete appel. De rucola is vervangen door gemengde sla en de walnoten ontbreken. De zelfgemaakte garnalenkroketjes (€9,50) zijn knapperig van buiten en gevuld met romige ragout. Heerlijk, zeker in combinatie met lichtzure mosterdbasilicum-mayonaise en gefrituurde peterselie.

Varkenshaas en een vulling van pruimen en Serranoham (€18,50) zijn oké. De ruime portie is gegarneerd met een vleugje honingsojasiroop en met kalfsjus waar je varkensjus had verwacht. Niet

zeuren, want het is lekker.

Cordon bleu van kabeljauw, gevuld met jonge kreeft, ligt op verse wilde spinazie (€21,50). De vis glanst prachtig, maar de kreeft is wat droog. Erbij geweldige limoensaus.

DIKKE FRIETEN

Het garnituur bestaat uit dikke frieten, aardappelgratiné, prei en gestoofde appel met kaneel. Aan groenten geen gebrek want op het bord liggen ook beetgare wortels en witlof, gewikkeld in een reepje spek.

Het taartje van vanille-ijs, met gebruneerde hazelnoten en siroop van Amaretto (€7,50), is top. Minpunt: het beloofde bolletje pistache-ijs schittert door afwezigheid.

Tot besluit een zoet festijn van wentelteefjes van Fries suikerbrood met kaneelsijs en kruidnagelroom (€7,50).

De rekening bedraagt €102.

| Aant. | Product | Bedrag |
|----------------|---------------------|--------|
| 4 | Glas huiswijn Wit | 14,00 |
| 2 | Glas huiswijn Rood | 7,00 |
| 2 | Koffie Service | 7,00 |
| 1 | Varkenshaas Prutten | 18,50 |
| 1 | Garnalenkroketjes | 9,50 |
| 1 | Hutchen | 9,50 |
| 1 | Kabeljauw | 21,50 |
| 1 | Vanille-Ijsgebakje | 7,50 |
| 1 | Wentelteefjes | 7,50 |
| TOTAAL: | | |
| Bedrkt: | | |
| Met vrt: | | |
| Faet: | | |

EINDSCORE

8

BEOORDELING

| | |
|-------------------------------|-----|
| VOORGERECHT | 8,5 |
| HOOFDGERECHT | 8 |
| NAGERECHT | 8,5 |
| BEDIENING | 9 |
| SFEER | 7 |
| PRIJS-KWALITEIT (telt dubbel) | 7,5 |

PRAKTISCH

Adres: Herenweg 100a, Leimuiden, 0172-509026.

Website: www.plasmeijer.nl.

Geopend: van half oktober tot half april van donderdag t/m maandag van 11.30 uur tot 22.00 uur, de rest van het jaar ook op dinsdag.

Prijzen: glas huiswijn €3,50, voorgerechten vanaf €8,50, hoofdgerechten vanaf €17,50, nagerechten vanaf €7,50.

Bijzonderheden: terras aan de jachthaven, arrangementen, high tea, brunch, aparte zaal voor feesten en zakelijke bijeenkomsten.

Betalen: contant, pin, Visa en Mastercard.

STAND

| | | |
|---|-----------------------------------|-----|
| 1 | De Florijn Nieuwerbrug | 9- |
| 2 | 't Haasje Hazerswoude-Rijndijk | 8,5 |
| | Jean Marie Gouda | 8,5 |
| 4 | Brasserie Joia Oudewater | 8+ |
| | La Cubanita Alphen | 8+ |
| | Flinq Gouda | 8+ |

REAGEREN

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