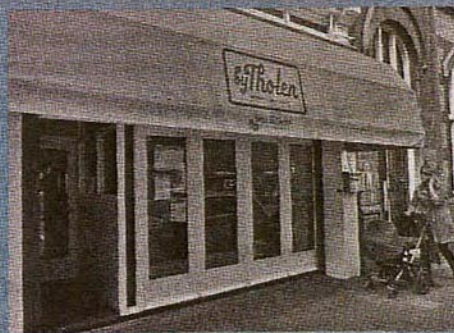


Over de Tong



Bij Tholen • Haarlem

Aan de Kruisweg, vlakbij station Haarlem, is sinds begin dit jaar een uitermate sympathiek eethuis gevestigd. Met lage prijzen en een hoge kwaliteit: 'Bij Tholen'

Eerlijk en heerlijk eethuis

Het eethuis is genoemd naar Marcel Tholen die samen met compagnon Evert Vogel de uitbater is. De tip komt uit onverdachte hoek, want afkomstig van een culinair begaafde collega. Zo strijken we op een zaterdagavond neer aan een van de houten tafeltjes. In een café-achtige no nonsense setting krijgen we een oprechte en uiterst vriendelijke ontvangst. Tijdens een schaalteje amuse-olijven scannen we de beknopte kaart die eveneens no nonsense is en tegelijkertijd uitermate aantrekkelijk. En nou eens niet doorsnee. Er is bijvoorbeeld risotto met doperwtten, pecorino en amandelen, heuse boudin noir (Franse bloedworst) met spekjes en appel, couscous met groenten, raz el hanout kruiden en merguezworstjes, bouillabaisse met rouille en croutons en ossobucco met gnocchi en peterselie. Voor de simpele eters onder ons biedt Tho-

len vis van de dag of Ierse rib-eye met voorjaarsgroenten, rode wijnjus en friet. En voor de kids, niet te vergeten: Broodje hamburger met friet en appelenmoes. Dit alles tegen redelijke prijzen, veelal ver onder de twee tientjes! Ook de voorgerechten lonken. Een greep: Tom ka kai, oesters met zwarte bonensaus, krokante carpaccio met wasabi, flensjes met zalm en heilbot of een bordje samengesteld met allerlei lekkers voor twee personen (€14,75).

Het is aspergetijd en de kok heeft het witte goud zeer terecht tot hoofdschotel van het menu gekozen. Vooraf Italiaanse tomatensoep, papa pomodori en toe pannacotta met ijs en dat allemaal voor de prijs van €26,50. De keus voor het menu is alvast gemaakt. Verder testen we de verantwoorde hamburger, de Thaise kippensoep alsmede de couscous met zeven groenten en merguez.

De Italiaanse soep, lobbij gemaakt met zuurdesembrood, is een stevige binnenkomer. Volle tomatensmaak overheerst. Een heerlijke, authentiek smakende Italiaanse soep, afgemaakt met verse basilicum. De tom ka kai steekt nogal schril af bij de papa pomodori. We hadden ons verheugd op een Thaise culinaire lustbeleving, maar de smaak van deze tom ka kai pakt flauw uit. De dunne kippensoep is vermengd met kokos, zoals het hoort. Maar we vinden slechts een flinter bosui terug en een flinter champignon. Er hebben wel wat kruiden door deze soep gezwommen maar we missen de typische smaak van gember en serch-

stengel en de prikkeling van echte pepertjes. Daar komt bij dat de stukjes kipfilet droog zijn.

De Tholen-hamburger verslaat zijn broer van de beroemde keten met alle gemak. Qua omvang maar natuurlijk ook in kwalitatief opzicht. Deze burger is gemaakt van goed stevig rundvlees, er zit een enorme schijf gezonde tomaat tussen en ook het broodje is gemaakt van echt brood. Daarbij: krokante frieten en verse appelenmoes. Dikke 8!

De Hollandse asperges glijden naar binnen. Mooi zacht, prima gekookt en geen hout te vinden. Daarbij: een half pond heerlijke beenham. Jammer dat er slechts 1 enkel eitje bij geserveerd wordt. Verhouding ei / ham is 1 staat tot 10. Dit kan wel iets beter verdeeld. Goede aardappelen combineren net als de asperges mooi met de botersaus waar een subtiel zuurtje in is verwerkt. Ergo: een hele fijne hoofdschotel.

De couscous met gestoofde groenten, Marokkaanse kruiden en pittig worstje vinden we een verademing. Het feit überhaupt dat er zeven groenten in dit gerecht zijn verwerkt jaagt het waarderingscijfer omhoog.

Toe genieten we na van pannacotta met een schaalteje rabarbermoes, waar flink wat stera-nijs in is verwerkt. Ook de huistaart is raak. Een gezlazuurde, licht zompige en korrelige wortel notentaart met daarbij een superkrachtige Smit & Dorlas espresso.

Onze culinair onderlegde collega heeft dus volkomen gelijk. Er valt nog wel wat bij te schaven maar Bij Tholen vinden we overall een eerlijk en heerlijk eethuis. Met volop aandacht voor de gasten en volop aandacht voor kwaliteit van de ingrediënten. Aan alles is te merken dat uitbaters en kok horeca ervaring hebben opgedaan in het betere segment. De avond dat wij hier eten zijn nogal wat tafels onbezet maar dat zal niet lang meer duren. Dit restaurant verdient het om elke avond uitverkocht te zijn.

Menu

- A la carte
- Tom ka kai (€6,75)
- Broodje hamburger (€8,95)
- Couscous met zeven groenten en merguez (€15,75)
- Wortelnotentaart met ijs (€5,25)
- Smit en Dorlas espresso (€1,85)
- Menu (€26,50)
- Papa Pomodori, Italiaanse tomatensoep
- Asperges met ei en beenham
- Pannacotta met rabarbercompote