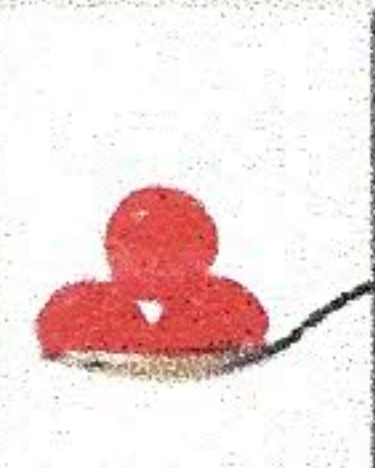


[HOTELS EN RESTAURANTS](#)[PUBLIKATIES](#)[CULINAIR DAGBOEK](#)**ZOEK EEN HOTEL OF RESTAURANT****Zoeken**[HOME](#)[VORIGE PAGINA](#)

RESTAURANTBESPREKINGEN

Restaurant Waterproef

Het gebeurt niet vaak dat we terug komen van een damesetentje en thuis vertellen wat we die avond hebben gegeten. Een verslag van onze bevindingen zetten we de volgende dag op papier -dat is ons werk. Maar toen we terugkwamen van Waterproef in Scheveningen moesten we het meteen kwijt. Wat we nú gegeten hebben: poffertjes van gerookte aardappel -met echt een duidelijke rooksmaak ! Op ieder poffertje lag een gebakken langoustine met een toefje kaviaar en eronder een beetje crème fraîche en avococrème. Lèkker! 'Duur zeker', was het ontnuchterende commentaar. Nou inderdaad, dit voorgerecht kostte €16,50. En toen we de wijnkaart kregen schrokken we ons eigenlijk een hoedje. We kregen een dik boekwerk met wijnen van honderden, ja sommige zelfs van duizenden euro's. Eén bladzij met alleen maar Margaux en weer een andere met uitsluitend Pommerol, en zo ging het maar door. Een normaal huiswijntje, ho maar. Toen we vroegen naar een redelijk geprijsde rode wijn suggereerde de bediening een Australische shiraz van €27 of een Chianti Classico van €39. We kozen voor de laatste, in de wetenschap dat dit duidelijk geen goedkope avond zou worden. Maar goed, de wijn -waarvan de fles met het etiket ons overigens niet getoond werd- was wel bijzonder lekker. Als tegenhanger kozen we een van de goedkopere hoofdgerechten (€ 22,50), niet eens zozeer vanwege de prijs, maar omdat we het een goed idee vonden: een kalfsgehaktbal met stampot rauwe andijvie en spekjes, chique gemaakt met gebakken eendenlever en truffeljus. De truffel dampte je tegemoet, maar de bal op zich was ook al heerlijk zacht en licht kruidig. En dan het toetje: warme vijgen in rode wijn, met een klein wentelteefje en een bolletje vanilleijs (€10,50). We maken niet vaak mee, dat we nog zoveel enthousiasme kunnen opbrengen voor een nagerecht. 'En de andere dame, was die ook zo tevreden?', vroeg het thuisfront, inmiddels geïnteresseerd geraakt. De andere dame begon met een forse bonbon van rauwe tonijn, gevuld met een salade van kingkrab. Daarbij wat geroosterde paprikamayonaise en avococrème, en daarnaast nog twee beignets van kingkrab en basilicum olie (€ 15,50). Heel fris en gevarieerd van smaak. Tijdens het hoofdgerecht (€ 22,50) was ze geruime tijd zoet met een fantastisch bord vol rosé gebakken -voor zover je dat kunt zeggen van vis- stukken zeeduivel, overladen met venusschelpjes en een verrukkelijke saus van peterselieboter en witte wijn, en een brunoise van bleekselderij en wortel. Toe koos ze voor een luchtig cassistaartje met sorbetijs van pure zwarte bessen (€ 9). Stuk voor stuk gerechten die aanspraak kunnen maken op de benaming 'comfort food', wat ongeveer zoveel wil zeggen als de term 'feelgood movie'. We werden bediend door een serie keurige jongens en meisjes in wit overhemd en lange sloof. Dat er steeds een ander aan onze tafel verscheen, vonden we in dit geval niet erg. Ze waren ieder voor zich bijzonder aardig, maar ook werkten ze als een goed ingespeeld team dat taken van elkaar overneemt. We hoefden nooit om aandacht te wenken, en het tempo van de avond lag prettig hoog. Dat ons de wijn niet werd getoond, was de enige omissie van de bediening die we deze avond hebben kunnen ontdekken. Rest ons nog te vertellen dat Waterproof is gevestigd in een voormalig visafslaggebouw in de Scheveningse haven. In dit laatste deel van de oude haven zijn de laatste tijd verschillende restaurants neergestreken, variërend van eenvoudige Chinees en Italiaan, tot luxe brasserie en Argentijnse grill. Waterproof behoort zoals gezegd tot de duurdere gelegenheden. De sfeer is echter niet opgeprikt, en op een normale maandagavond was het er verbazingwekkend druk. De inrichting bestaat uit een mix van stoer oud hout (de oorspronkelijke spanten van het gebouw), gouden spiegels en glitter kroonluchters. We vonden het er wel veel te donker. Niet alleen omdat we de kaart niet zonder leesbril konden lezen, maar wel omdat het geen recht deed aan de prachtig opgemaakte borden. Wij aten voor € 141.

Restaurant Waterproef

Dr. Lelykade 25-27

2583 CJ Scheveningen

Tel. 070 3588770

<http://www.restaurantwaterproef.nl>