

DE GOUDEN POLLEPEL



Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio.



▲ Sandra en Pieter Mooij doen bijna alles met zijn tweeën. Met een slim concept is haast geen extra hulp nodig. FOTO FRANK JANSEN



Eindscore

7,8

Beoordeling

| | |
|---------------------------|-----|
| Voorgerecht | 7,5 |
| Hoofdgerecht | 8,0 |
| Nagerecht | 7,5 |
| Bediening | 9,0 |
| Sfeer | 8,5 |
| Prijs-kwaliteit (telt 2x) | 7,0 |

Praktisch

Adres: Kerkstraat 52, Voorburg, tel: 070-2015003
Internet: 1723.nl
Openingstijden: Di t/m do van 16.00 tot 23.00 uur, vr, za van 16.00 tot 00.00 uur
Afgerekend: 114,05 euro



Tussenstand

| | |
|-------------------------------|-----|
| 1. Restaurant Sequenza | |
| Den Haag | 8,1 |
| Foodbar Resumé | |
| Den Haag | 8,1 |
| 2. Restaurant Season | |
| Den Haag | 8 |
| Brasserie Amare | |
| Den Haag | 8 |
| Café de Florèz | |
| Den Haag | 8 |
| Central Park | |
| Voorburg | 8 |

Reageren

E-mail voor vragen of suggesties naar hc.pollepel@ad.nl

Fijn eten voor goede prijs: het kan in restaurant 1743

Hier verstaan ze het horecavak en spelen ze goed in op het personeelstekort. Geen keuzestress met het aanbod van dagelijks drie wisselende hoofdgerechten waarbij je kiest voor vis, vlees of vegetarisch. *Simple as that*. Je mag er ook aanschuiven voor een borrel of een biertje.

Ellen Lengkeek

Net voor de vakantie los ik nog een oude belofte in. 'Ga eens naar restaurant 1743', is mij vaker gezegd. 'Goed, gezellig en betaalbaar', volgens enkele trouwe gasten. Dus op naar het oude Voorburg, de Kerkstraat, waar café-restaurant 1743 is gevestigd in een rijksmonument uit de 17de eeuw. Sandra en Pieter Mooij zijn de uitbaters, gastvrouw en chef-kok met een bak horecaervaring. Het restaurant is tot in de puntjes verzorgd en ongedwongen. Er is een lange wandbank, robuuste houten vloer en meubilair volgens de laatste geldende horecamodus met moderne lampen, een behangetje met plantenprint en gekleurde stoffen stoeltjes. Op de tafels bordjes waarop met krijt de namen staan van klanten die hebben gereserveerd.

Het probleem met het personeelstekort in de horeca is hier handig opgelost. De chef-kok bedenkt dagelijks drie hoofdgerechten; je kiest voor vlees, vis of vegetarisch. Op de vrij-

Bieterballen

Bij 1743 zijn diverse snacks te kiezen als voorgerecht zoals de bieterballen, de 'bitterbal' met vulling van biet. De traditionele bitterbal duldt daarmee al lange tijd een vega-collega naast zich. Bitter? Dat is de bitterbal helemaal niet. De naam verwijst naar het bittertje, een borreltje, dat er vroeger bij werd gedronken.

dag na: dan is het vega, biefstuk of kreeft. Het schijnt dat veel Voorburgers blind op de kok vertrouwen. Na een simpele telefonische mededeling 'doe maar vis of vlees Piet' schuiven ze hier aan.

Het is zo met z'n tweeën en in het weekend met een extra handje allemaal prima te doen. Nog een voordeel: 's ochtends worden de producten vers en scherp ingekocht en in 1743 voorkomt voedselverspilling. We zien aan alles dat de gastvrouw een routinier is; ze heeft tijd voor een gezellig praatje, maar vindt ook een balans met een zakelijke benadering.

Kreeftensoep

We hadden van tevoren per mail onze eetkeuze metoeten doorgeven. Dat is misgegaan aan onze zijde. Het eten staat toch snel op tafel. Te beginnen met een paar starters. We proeven bieterballen, die we een beetje flauw vinden, maar zijn blij met de kreeftensoep. Goed gevuld met gepelde rivierkreeftjes. Als we de room goed door de licht geschuimde soep roeren wordt het zout wat getemperd en zitten we helemaal goed

en rijk op smaak. We drinken frisse Verdejo uit het Spaanse Mancha en bij de soep een vriendelijk Grüner Veltliner uit het Duitse Carnuntum.

De hoofdgerechten bevallen ons ook prima. De gefileerde zeebaars komt met een moes van meiknol. Erbij knapperige frieten van polenta, een witte wijntruffelsaus en lekkere frieten, krokant gebakken dippers, van de groothandel. Op het andere bord ook de puree van meiknol met twee stukken runderentrecote, mals en sappig. Erbij een mooie match van rode wijn uit Spanje (Monastrell) met een klein beetje eik.

Ik begrijp die Voorburgers wel. Je krijgt hier precies wat ze beloven, zonder opsmuk en de porties netjes. Punten gaan ook naar de ceasarsalade met een licht zuurtje en z'n knapperige huisgemaakte croutons.

De desserts liggen in de lijn der verwachting. Er is warme tarte tartin met een bol vanille-ijs en een glas panna cotta met rood fruit en roze suikerparels, die schoon opgaan. En de rekening? Die is in deze dure tijd met 114,05 euro bijzonder vriendelijk.