

OVER DE TONG Logisch dat café d'Ouwe Tak niet alleen in Blaricum een begrip is



De ambiance is top, het eten super, maar de bediening verdient misschien wel de meeste lof.

FOTO MARGOT BRAKEL

Bruiner dan dit wordt een kroeg niet, en wát een eten

Café d'Ouwe Tak kwam op 1 januari van dit jaar in handen van Willem de Beukelaer uit Monnikendam. Het iconische etablissement werd sinds 1961 gerund door de familie Van de Koot. Zoon Hennie van de Koot en Marise Lindeman stonden op oudjaarsdag voor het laatst in de zaak aan de Eemnesserweg. Het personeel ging mee naar de nieuwe eigenaar.

De naam alleen al is natuurlijk helemaal top, te danken aan Jan Tak, de vroegere uitbater van de kroeg die uit 1847 stamt.

Reserveren kan alleen telefonisch en dat is nog niet eenvoudig: niet alleen in het weekeinde, ook op doordeweekse dagen is het tjokvol. We kunnen er terecht op een woensdag, om 18.00 uur. Als we binnenkomen, is het al gezellig druk. „Het is hier altijd druk”, krijgen we even later te horen. We geloven het graag, gezien onze poging om te reserveren.

Vaste gasten aan de stamtafel en de bar, diverse tafels zijn bezet. Boven ons het feestelijke, met honderden zilverkleurige kerstballen versierde balkenplafond. We worden vlot opgevangen door een jongeman, die ons naar een tafeltje in het lange gedeelte van de L-vorm begeleidt.

De jas gaat gewoon over de rugleuning. De zaak loopt trouwens al snel helemaal vol, als we eenmaal zitten. Stellen, een groepje collega's en een achttal dames op leeftijd dat zich het leven zo te zien nog goed laat smaken en een verjaardag te vieren heeft. Iedereen weet d'Ouwe Tak te vinden, niet

alleen Blaricums, want 'Het café waar je ook kunt eten' is natuurlijk een begrip in het hele Gooi.

Ons aperitief wordt vlot opgenomen: een pinot grigio (5,75) en een Brugse Zot (5). De drankjes worden ook vlot gebracht, waarbij we meteen alvast een broodplankje bestellen. Dat arriveert ook op tijd: lekker, warm en knapperig, met kruidenboter en pesto. Ook wordt er een karaf water op tafel gezet.

d'Ouwe Tak is een café zoals een café hoort te zijn. Bruiner dan dit wordt een kroeg niet. Houten vloer, bruine tafels en eenvoudige bistrostoelen. Aan de wanden tal van memorabilia en parafernalia uit vroeger tijden en van gasten van weleer. Bordeaux rode, velours gordijnen, bierviltjes op tafel.

Op het krijtbord staan onder meer erwtensoep met roggebrood en spek, camembert uit de oven met een cranberry's compote, hertenbiefstuk met wildgarnituur en kabeljauw met groene kruidensaus.

Dan de kaart. Het type gerechten dat je hier ook verwacht, zoals Franse uiensoep, Hollandse garnalencocktail, saté van varkenshaas en Hollandse kogelbiefstuk. Maar ook coquilles uit de oven, visser-

spalet d'Ouwe Tak, een dozijn wijngaard slakken, super schnitzel en kalfslever. Voor de echte carnivoor ook een tournedos van twee ons. Vegetariërs hebben de keuze uit drie hoofdgerechten. Negen verschillende desserts, waarbij het ijs van De Hoop afkomstig is.

Tafelgenoot gaat voor de slakken (11,50). Het hertenbiefstukje van het bord lonkt, maar omdat hij de avond ervoor ook al peertjes heeft gegeten kiest hij de lever („Want dat eet ik thuis nooit”, 22,50). Ondergetekende gaat voor twee voorgerechten: de Hollandse garnalencocktail en de Oosterse krokante Gyoza (14). Aan een frisse, energieke jongedame vragen we wijnadvis bij de slakken. Ze komt terug met een rode Negroamaro (5).

Gezellig in een schaalpje

De in kruidenboter gebakken slakken komen nu eens niet in van die vormpjes, maar liggen gezellig samen in een schaalpje met champignons, spek en ui en worden geserveerd met stokbrood. Smullen! Ook de Hollandse garnalencocktail wordt niet geserveerd in de bekende glazen coupe, maar gewoon, op een bord. De garnalen vormen in het midden van het bord een bolletje, met taugé en een zongedroogd tomaatje erbo-

venop, vergezeld van smakelijke slaatjes aan de rand. Erbij wat toast en boter en gember. Een super smakelijke en moderne twist van een klassiek voorgerecht.

Gevraagd naar een wijn bij de lever - met een brede lach: „U stelt wel heel ingewikkelde vragen!” - komt de jongedame terug met een valpolicella, top dat ze deze mooie wijn per glas serveren. De hoofdgerechten stellen evenmin teleur. De lever met spek en ui wordt gereserveerd met aardappeltjes en frites, en het gaat bijna allemaal op - mede dankzij de overkant. Ook de Gyoza (Japanse dumplings) gevuld met kip en geserveerd met gegrild buikspek is lekker, al was ketjap misschien beter geweest dan hoisinsaus. Maar dat kan ook een kwestie van smaak zijn. Tafelgenoot besluit met een huisgemaakte crème brûlée, waarbij hij een aanbevolen glas primitivo (6,50) nuttigt.

Samenvattend: de ambiance is hier top, het eten super, maar de bediening verdient misschien wel de meeste lof. Een geoliede machine, die nooit routinematig of zakelijk wordt. We begrijpen wel waarom het hier altijd druk is.

Simone Stevens

9

Café d'Ouwe Tak

Eemnesserweg 13, Blaricum
 035-5314300
 ouwetak.nl

Menu

Broodplankje met kruidenboter en pesto
 Hollandse garnalencocktail
 Slakken
 Gyoza
 Lever
 Crème brûlée