

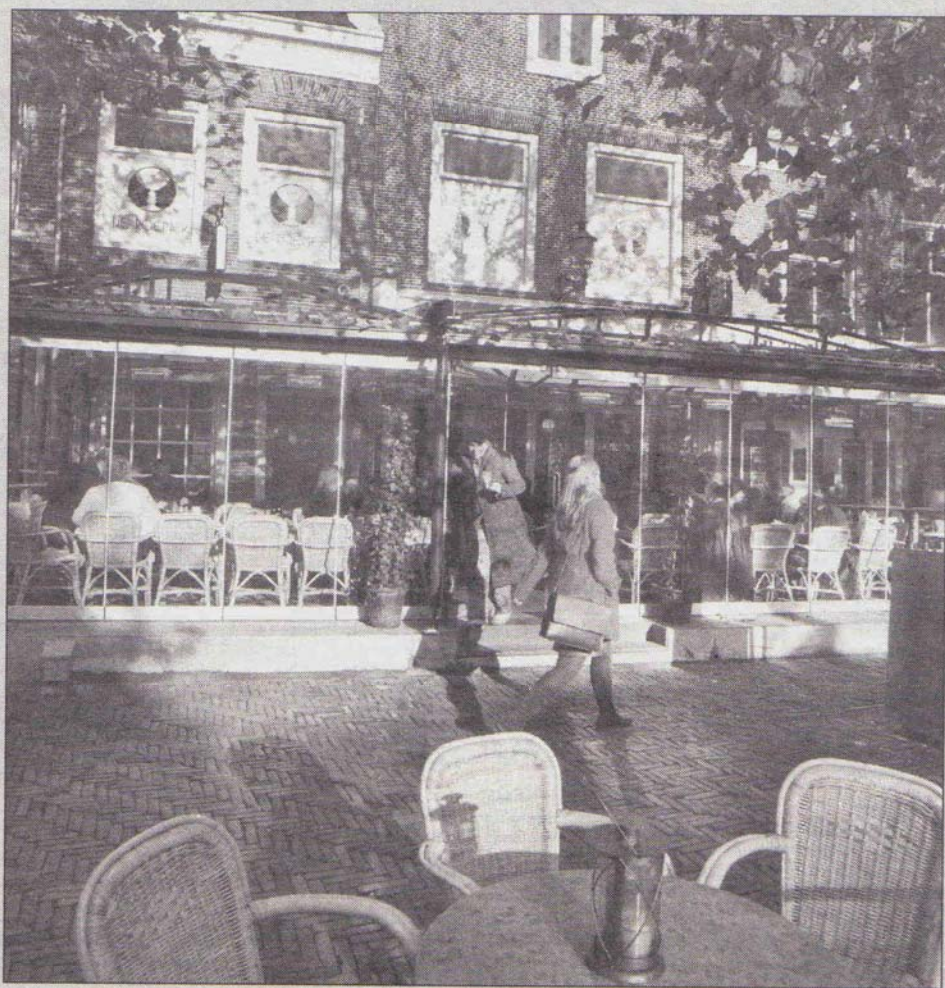
De Roemer blijft een toptent

We zullen het meteen maar toegeven; vanavond eten en drinken we in onze stamkroeg. Dat doen we wel vaker natuurlijk, maar het is al weer vele jaren geleden dat we grand café De Roemer aan de Haarlemse Botermarkt op zijn culinaire merites beoordeelden. Dat terwijl de keuken onder invloed van Chef kok Jules Franssen en zijn collega Joris Paardenkooper in de loop der tijd een behoorlijke ontwikkeling doormaakte. Jules geldt als de motor achter de jaarlijkse succesvolle kookwedstrijd in De Roemer, waar topkoks uit de wijde omtrek het tegen elkaar opnemen. En dan geeft Jules als grande finale ook een proeve van eigen kunnen. Dat hij wat kan neerzetten, en zeker ook op dat soort momenten, dat weten we uit onze juryervaring. Maar vanavond testen we de reguliere keuken van de Roemer.

Tijdens spitsstijd gaan hier zoveel couverts doorheen, dat eigenlijk alleen zeer geroutineerde koks de gang er in kunnen houden. De heren van De Roemer kennen wat dat betreft hun pappenheimers. Jules verhaalt graag hoe hij het horecavak met de paplepel kreeg ingegoten in een Zandvoortse strandtent. Tijdens snikhete zomerdagen verlieten honderden aangeklede satés per uur zijn keuken. Goede satés wel te verstaan. Dat tempo komt nu goed van pas. En al heeft de Roemer biefstuk en twee soorten saté op de kaart staan, de menukaart is de gebakken biefstuk en de saté al lang ontstegen.

Dé indianentruc van Jules is dat hij altijd een supergoedkope en kwalitatief prima dagschotel op het schoolbord heeft staan. Samengesteld uit ingrediënten die hij dan goedkoop op de kop tikt. Maar omdat er niet veel dagschotels worden gemaakt, wijkt de gemiddelde Roemergast al snel uit naar de gewone menukaart. Dat doen wij ook, want de dagschotel blijkt voor zevenen al uitverkocht. Keus is er genoeg. De lunchgerechten niet meegerekend - je kunt in de Roemer uitstekend en gezond lunchen - telt de avondkaart 6 verschillende (maaltijd-)salades, 4 voorgerechten en ruim 10 hoofdschotels met vlees en vis. Wij hebben een berenhonger en proeven drie voorafjes: Gegrilde gambaspiesjes op een warme salade met onder meer taugé, baby maïs, sugarsnaps en lente-ui (11,20), Petit kaasfondue (5,50) en Jambalaya Wrap, maïstortilla gevuld met Creoolse paella waarin gamba's en lamsmerguez (5,80). De cafégerant kijkt bedenkelijk en waarschuwt ons. Mochten wij ook nog een hoofdgerecht blijven, en dat blijven we, dan zou onze bestelling wel eens aan de ruime kant kunnen zijn. Maar we zijn eigenwijs en bestellen voor daarna Gegrilde kalfsribeye met warme knoflook honingsaus (16,80) en Lamsrugfilet met calvados (16,80) geserveerd met Provençaalse groenten plus puree gemaakt van zoete aardappel en knolselderij.

De oriëntaals gekruide gambaspiesjes zijn prima van smaak en textuur en de lauwe salade eronder zou als zelfstandige salade absoluut niet misstaan. Uitstekende smaak en precies goed samengesteld met beetgare sugarsnaps, lente-ui en taugé en aangemaakt met een passende dressing van sesamololie. De Jambalaya wrap is andere koek. Wij zijn niet echt voorstander van het modieuze wrapgedoe maar deze variant kan er zeker mee door. De combi



Archiefphoto/United Photos

van merguez en gamba kom je niet vaak tegen. De minifondue oogt lief. Een klein kommetje gesmolten kaas met flink wat warm en knapperig brood. Dat men zo iets voor deze lage prijs kan serveren verbaast. En de verbazing neemt toe als we merken dat het ook nog eens een heel aangename fondue is. Klein maar krachtig. Een dikke acht.

Het is onbehoorlijk geformuleerd, maar we zitten na het nuttigen van deze drie spijzen tot aan de huig toe vol. Dus lassen we even een pauzemomentje in met glazen prettige Rioja (2,80). Als de trek is wedergekeerd vervolgen we het bacchanaal. Het kalfsvlees van de ribeye is mooi rosé en zacht. De saus van honing en knoflook valt beduidend minder in de smaak. Er zit een bijsmaakje aan. Als van knoflookpoeder. Navraag leert dat de knoflooksaus niet gemaakt is met gebruikmaking van het verfoelde poeder. Het is van pulp uit een potje. Lekker makkelijk maar zeker niet lekker. Ranzig. Mooi vlees verpesten met potjesknoflook, foei! Kom op heren, dit smaakt honderd keer beter met verse knoflook. Een paar tenen door de knijper jassen en je hebt echte knoflookpulp. In de room ermee, inkoken, honing erdoor, kruiden en huppete! Zo simpel kan het zijn. De getrancheerde lamsrugfilet, begeleid door een pittige saus met Calvados, doet deugd. De bollen aardappelpuree van zoete aardappel en knolselderij zijn op zich waardige begeleiders van lam, maar de puree dient dan wel meteen van het vuur te worden geserveerd. 't Liefst gebracht door de kok zelf, met zijn garde nog kloppend in het pannetje. Dat gaat misschien wat ver. Dit

helaas ook. Want geen puree maar kauwgom. Dat je als eetcafé geen tijd wil besteden aan het vervaardigen van verse en luchtige puree, dat snappen wij best. Maar serveer dan liever friet, en kijk, die goudbruine frieten van De Roemer, die vinden we nu weer wel puik.

Toetjes. Die willen we natuurlijk ook nog proeven. Aanlokkelijke 'homemade' crème brûlée van cappuccino (4,80) en Ijs van stroopwafel met chocoladeroom (4,80). Crème brûlée maken is een kunst. En voor nog geen vijf euro willen we niet mieze-muizen. Maar dat subtiele krokante suikeraagje mag niet ontbreken. En dat hoort - nogmaals sorry heren - in de keuken gemaakt te worden met een brander erop. Het ijs is uiterst origineel gekozen maar dat van die stroopwafels, dat hebben we niet echt kunnen ontdekken. Het is een beetje een amorf ijsje. Ja we zijn op onderdelen zeer kritisch - en al voelt het een beetje als het eigen nest bevullen - we moeten eerlijk zijn.

Dan de totaalindruk, daar gaat het ten slotte om. Eerlijk gezegd: we zijn er best een beetje trots op dat De Roemer - wij zijn al vanaf de opening fervente fans - de keuken gaandeweg heeft weten 'up te graden'. En als je hier gaat borrelen, daarna dineert en na de koffie doorborrelt heb je een superavond en ben je niet meteen een Gods- of Allahvermogen kwijt. Wij durven onze vrienden met een gerust hart mee te nemen naar deze sympathieke uitspanning waar ook nog eens sympathieke mensen werken. Maar ja, anders kwamen we hier natuurlijk niet. Hoe dan ook: De Roemer blijft voor ons een toptent.