

Uit eten

www.ad.nl/pollepel/pollepelutrecht/


brasserie Goeie Louisa in Utrecht. Het eten is lekker, maar de brasserie is niet bepaald opwindend gemeubileerd.

Bio bij Goeie Louisa

Goeie Louisa schonk jenever aan soldaten. Nu kun je er lekker lunchen.

Tekst: Dirk de Moor
Foto: Harry Verkuylen

Tweeënhalft jaar geleden bracht Goeie Louisa ons slecht nieuws, toen we op een middag waren neergestreken op het terras. Hoewel het pas kwart voor twee was, bleken de meeste gerechten van de lunchkaart op te zijn. Alleen de kleine kaart bood nog wat mogelijkhe-

den. Maar het was zeker geen straf om, behaaglijk zittende in de rieten stoelen, genoeg te nemen met deze vorm van inkrimping.

Nu, in de winter, ben je voor de lunch aangewezen op het interieur van de brasserie, waarvan de naam is ontleend aan een legendarische marketenster die eind 19e eeuw met de soldaten meeging en hen ouwe klare tapte uit een houten vaatje. Dat interieur is niet opwindend gemeubileerd en de akoestiek laat te wensen over.

Goeie Louisa biedt uitgebreide lunchmogelijkheden. Bovendien is de situering ideaal, vlakbij het hart van de stad. Het is overigens niet meer zo dat de gasten gratis hun auto kwijt kunnen op de parkeer-

plaats van Karel V, daarvoor moet worden betaald. Maar dat wordt goedge maakt door een aantal opmerkelijke voordelen die het eten in deze voormalige kloosterkeuken biedt. Groenten, fruit en kruiden komen deels uit de eigen tuin, paté en vlees worden gehaald bij De Lindenhof, bekende bioboerderij in Baambrugge. De pastrami wordt zelf gepekeld en in de patisserie krijgen fraai verleidingen gestalte. Voor dit alles een bonuspunt.

Wij gaan voor dé zelf gepekeld pastrami met tonijn crème, krokante parmezaan en appelkappertjes. Een goede keus. Uitstekende pastrami, zacht en vol heimelijk aroma; de parmezaan erbij is goed maar je moet toch de neiging onderdrukken

die streng naar huis te sturen, zo lekker zijn die dunne plakjes rundvlees van zichzelf al.

Aan de andere kant zes oesters, gratineerd. Lekker maar de oesters liggen onder een nogal zware hollandaïse-achtige saus; een luchtig opgeklopt sausje was plezieriger geweest. Als hoofdgerecht voldoet een op de huid gegrilde dorade met een niet te zware brandade en spinazie. Verder reepeper, gestoofd met knolgroente en steranijs, waarbij puree. Dat stoofsel, in een leuk gietijzeren potje, is lekker maar de portie mocht royaler zijn. Als dessert zijn het kaasplateau met rozijnenbrood en appelstroop en de gepocheerde peer (uit eigen tuin) met compote van vijgen aanraders.

Goeie Louisa

Voorgerecht	7,5
Hoofdgerecht	7,5
Nagerecht	8,0
Bediening	8,0
Ambiance	7,5
Originaliteit	7,5
Prijs-kwaliteit	8,0
Bonuspunten	1,0
Totaal	55,0

Bij elke restaurantbespreking kennen wij punten toe (max. 80). Wekelijks publiceren wij de topvijf en na een jaar krijgt het beste restaurant De Gouden Pollepel. Restaurant Karel V in Utrecht is de winnaar van het seizoen 2007-2008. De nieuwe competitie begon op 2 oktober.

- 1 Liefderink, Utrecht** 56,5
San Siro, Utrecht
- 2 Belle** 56,0
Oud-Zuilen
- 3 Sensa** 55,5
Den Dolder
- 4 Goeie Louisa, Utrecht** 55,0
Ripassa, Bilthoven
- 5 De Drie Gekroonde Laarsjes** 54,5
Loenen

Praktische informatie

Adres: Geertebolwerk 1, 1511 XA Utrecht, tel. 030-2330233
Website: www.goeielouisa.nl
E-mail: brasserie@KarelV.nl
Openingstijden: ma t/m zo hapje-drankje 8.30-22.30 uur, lunch 11.30-2.30 uur. Za en zo lunch v.a. 10.00 uur. **Prijsindicatie:** quiches €10,50, pastrami €15,50, zalm uit eigen rokerij €16,00, zes oesters gratineerd €19,50. Dorade €22,50. Parelhoen €21,00. Kaasplateau €11,50. Desserts v.a. €8,50. Huiswijn €21,25 per fles, glas €5,50 **Rolstoelen:** ja, aangepast toilet. **Bijzonderheden:** faciliteiten voor groepen.
Betalen: creditcards, pin.