



## **Het Elfde Gebod is de zonde waard**

### **ETEN Het elfde gebod in goes GOES**

**Het Elfde Gebod is voer voor theologen. En tevens de naam van een leuk restaurant in Goes waar je je culinair mag bezondigen.**

## FRANK BALKENENDE

Het plan was de maag bezuiden de Westerschelde te vullen. Op deze avond is de mist echter zo dik dat we de auto wijselijk laten staan. Te voet zoeken we een restaurant. In hartje Goes vallen we binnen bij Eetmosfeer Het Elfde Gebod. Eetmosfeer, al is de term een beetje geforceerd, dekt de lading wel. Optisch is het een warme zaak: donkerbruine muren, een bruingrijs balken plafond, houten tafels waarin het Romeinse getal XI is ingelegd, comfortabele stoelen met taupe stof, amforen met bloemstukken, een (kopie van een?) vroeg-20e-eeuwse stationsklok en een open kast met een collectie fijne whisky's. Eigentijds klassiek met trendy franje, zoals enkele wilde schilderijen aan de wand.

We kiezen een plaats aan de voorzijde, bij de verwarming en kijken op het vlaggenschip van Het Elfde Gebod: een biechtstoel die de eigenaren Bob en Petra den Engelsman al sinds het begin (1998) bezitten. We mijden het stukje antiek. Je zit er krapper. De biecht van mijn zonden zou bovendien minstens tien afleveringen van deze rubriek vergen.

Zonder dat we erom hebben gevraagd, zet gastvrouw Petra een kan water op tafel. Die zien we niet terug op de rekening. Keurig! Even later verschijnt een bakje heerlijk donker stokbrood en met kruiden verrijkte boter. Ook gratis. Of we een aperitief blijven? We kiezen één van de open wijnen die per glas redelijk betaalbaar zijn. Het wordt een Italiaan, een Barbera uit Piemonte. Rijp, fruitig met een zoetje, vol en met zijdezachte tannine.

Genoeg keuze op de kaart?

De gast kan menu's samenstellen of a la carte bestellen. Op een kolossale spiegel staat tevens het dagmenu. Het wordt een viergangenmenu, met in zowel het voor- als hoofdgerecht vier opties. Royaal keuze dus. Petra waarschuwt ons voor de 'vetrandjes' in de kalfssukade, wat we niet snappen, want het vet geeft juist veel smaak aan dit mooie stukje vlees. Petra deelt haar ervaringen: „Vooraf vrouwen willen dat niet. Ze snijden het vet eraf en zo het vlees aan gort.”

Hoe is het voorgerecht?

De scampi piri piri, opgediend in een ovenschaaltje met prei, paprika en peper, zijn gelukkig niet te pikant. De schaaldiertjes zijn mooi gegaard, dus de kiezen vermalen geen rubber. Mijn procureurlapjes met blokjes chorizo worden omlijst door strepen mayonaise met het Marokkaanse kruidenmengsel Ras al hanout, alsmede wat slablaadjes, knapperige wortel, komkommer en een zoetzure dressing. De chorizo is mals en domineert qua zoutgraad de procureurlapjes. De mayo is verbluffend lekker, maar we zijn sowieso fan van Ras al hanout. Al met al twee niet al te ingewikkelde, doch smakelijke voorgerechten.

Dezelfde kwaliteit in de hoofdgerechten?

We vinden ze beter. Mijn tafeldame smult van de supermalse kalfssukade met crème

van knolselder, wat groentjes (broccoli, boontjes, wortel) en wijnsaus (Bordeaux, meldt de kaart). De dikke wijnsaus is als een Karel Appel op het overigens netjes verwarmde zwarte bord gekledderd: cirkelvormig met brede vegen en dunne sliertjes. Of dat nou kunstzinnig is of niet, de saus heeft dankzij de wijn een mooie intense smaak zonder enige scherpte. De dikke Belgische frieten en het bakje frisse, gemengde salade krijgen eveneens een ovatie.

Mijn Simmentaler runderbiefstuk ligt in een balsamico-saus, die een neef zou kunnen zijn van de saus bij de sukade. Kleur, textuur en smaakpalet verschillen niet zoveel. Bepaald geen straf, is het enige wat ik deze avond opbiecht. De Simmentaler is een middeleeuws Zwitsers rundveeras. Het vlees dankt zijn smaak aan de kruiden die de beesten op alpenweiden oppeuzelen. De op mijn verzoek tussen rood en medium gebakken bief is een tikje te hard aangezet. De uiteinden zijn minder mals, maar 95 procent is als boter zo zacht. De beetgare garnituur is grosso modo dezelfde als bij de sukade.

En het desert?

Ten eerste een plaatje: een stilleven van yoghurt-pannacotta, met bovenop een ragfijn krokantje in de vorm van een vliegtuigvleugel, een bol intense, maar niet te zoet pistache-ijs, crème van abrikoos, wat crumble en naar anijs smakende blaadjes. Fruitige Alpenfrisheid, noteren we. We besluiten met een goede espresso. Als we de rekening krijgen, mompelen we dat onze zwelgende zonden banktechnisch vergeven zijn.

De Rekening:

1 espresso 2,50

2 glas wijn rood 11,50

2 viergangenmenu 65,00

Totaal: 79,00

Het menu:

De kaart biedt ro- yaal keuze: à la carte is mogelijk, maar prijstechnisch zijn de drie- en viergangenmenu's interessant. Ze kosten 32,50 en 37,50 euro. Het op een wandspiegel geschreven menu kost 38,50 euro. Vegetariërs moeten even contact opnemen, want de kaart bevat vooral vlees en vis.

Het Elfde Gebod biedt ook iets bijzonders met verschillende combinaties van whisky's en kazen.