

Willem V, Rijswijk

Voor de rubriek De Gouden Pollepel bezoekt en beoordeelt deze krant wekelijks een restaurant in de regio. Vandaag: Restaurant Willem V, dat nog niet zo lang geleden een complete make-over heeft ondergaan.



Creatieve keuken



Chef-kok Jac-Benny Cok en eigenaar Maurice Parlevliet in het intieme Willem V. FOTO ROBERT V. STUYVENBERG

Lange tijd was het flink behelpen als het om restaurants in en rondom het oude centrum van Rijswijk ging. Maar die periode is al geruime tijd voorbij. De Herenstraat en omgeving telt, snelgeteld, inmiddels veertien (!) restaurants: van het topsegment (Michelin-ster) of er net onder tot de middenklasse en een goed eet-café. Een van de horecazaken waar je al jaren de Franse keuken kunt proeven is Willem V. Bijna vijf jaar geleden namen Maurice Parlevliet en zijn toenmalige compagnon als derde eigenaar deze zaak over. Het interieur bleef gehandhaafd met opgehaald doek aan het plafond en zo. Beetje oubollig maar niet ongezellig in het overigens knusse restaurant met dito terras. Enkele maanden geleden werd het interieur echter flink onder handen genomen. Het mag er weer zijn: frisse uitstraling, een moderne maar toch intieme inrichting. En sinds kort met homarium waar kreeften en oesters op afroep nog even vers mogen blijven.

Terwijl dochter Eline (28) en ondergetekende genieten van een vers stukje brood met truffelboter, zien we dat chef-kok Jac-Benny Cok een creatieve kaart heeft samengesteld waar ook fusionachtige gerechten op prijken. We drinken er een mooie soepele witte huiswijn bij: een sauvignon blanc van het Spaanse huis Altozano, dat wijnen produceert rondom het prachtige Toledo. Qua amuse mogen we nippen van een glaasje gazpacho met kervel en een tipje crème fraîche. Niet de gazpacho die we kennen uit de oorspronkelijke streek van herkomst Andalusië, maar wel smakelijk. Als voorgerecht serveert Maurice mij een steak tartaar, maar dan op Thaise wijze gemarineerd met peper, citroen, koriander en, verrassend, een granité (bolletje korrelig ijs) van sereh. De ossenhaas is prachtig dun, de smaak van de kruiden zeker niet overheersend. De overkant geniet zichtbaar van St. Jacobsschelpen op een bootje van witlof met kerriemayonaise,

knoflookscheuten en flintertjes appel. Bij het hoofdgerecht schakelt dochter over op de rode wijn van Altozano. Mooi rond met een zachte afdrank. Past prima bij haar biefstuk van het U.S. black angus, dat gezelschap heeft van een chorizoworstje en een saus van gezoete knoflook. Zelf schakel ik over naar een Lamura Nero d'Avolo, een heerlijke Siciliaanse rosé. Zie je niet vaak op een wijnkaart. De prima in waterdeeg verpakte heilbotfilet gaat vergezeld van gestoomde gamba's en een saus van chili-soja. Creatieve en smaakvolle combinatie.

Dochter gaat voor het grand dessert: soesdeegzwaantjes gevuld met chocolademousse en een saus van blue curaçao, koffiebavaroise en bolletjes ijs. Ik kies het trio van koffiebereidingen: op de granité kan wat mij betreft meer koffie-extract maar de bavaroise en het koffie-walnotenijs zijn prima. Inclusief koffie met een ruim schaalje friandises betalen we €110,35. Dit is, zeker inclusief de wijn, een goede prijs.

Willemstraat 5
2282 CB Rijswijk
tel.: 070 - 390 00 00
www.WillemV.nl

27-07-13
Kassa: 01
Tafel: 9
Medewerker: Maurice

Capuccino met friandis
2 x 4,95
Drie Ganger Diner
2 x 32,50
Grand Dessert
Bouille d'oeufs
Glas huiswijn Rosé
2 x 3,95

21:26

EINDSCORE
8,5

BEOORDELING

VOORGERECHT	8,5
HOOFDGERECHT	8,5
NAGERECHT	8
BEDIENING	8,5
SFEER	8,5
PRIJS-KWALITEIT (telt dubbel)	8,5

PRAKTISCH

Adres: Willemstraat 5, Rijswijk
(070) 390 00 00

Website: www.willemv.nl

Prijzen: voorgerechten van €11,50 tot €14,00, hoofdgerechten van €21,50 tot €24,00, nagerechten van €8,50 tot €11,00. Menu's vanaf €32,50.

Open: De keuken is geopend van 18.00 tot 22.00 uur. Lunch op afspraak. Zondag gesloten.

STAND

1 Chiparus Leidschendam	8,8
2 Upstairs Voorschoten	8,7
3 Willem V Rijswijk	8,5
4 Ratu Raja Den Haag	8,4
De Wits Rijswijk	8,4
Artusi Delft	8,4
7 Hoeve Kromwijk Zoetermeer	8,2
8 Het Gouden Kalf Den Haag	8,0
Just In 's-Gravenzande	8,0
Long Ting Den Haag	8,0
Koetjes en Kalfjes Zoetermeer	8,0
12 The Raffles Den Haag	7,9
Song Phi Nong Den Haag	7,9

REAGEREN

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