

# Samen snoepen op Scheveningse strand

Lekkerste madeleines van het land

Deze week wordt het Scheveningen. Het is het plan van tafelgenote, die vóór de lunch graag nog even de expositie van Cézanne, Picasso en Mondriaan in het Haagse Gemeente Museum wil meepikken. Bovendien zegt tafelgenote – opgegroeid in Bergen – altijd 'een meisje van de zee' te zijn. Dat betekent dus uitwaaien op het strand na ons culturele shotje.

Bovenop het duin zien we het foielelijke appartementencomplex met witte badkamertegels. Hier stond vroeger het oude theater (later bioscoop) Seinpost uit 1886, dat in de jaren zeventig werd gesloopt, zoals helaas zoveel prachtige gebouwen waaraan Scheveningen Bad in de vorige eeuw zijn grandeur had te danken.

## Neptunus

Onderaan het 'badkamergebouw' zien we restaurant Seinpost 'nieuwe stijl' met op het dak het beeld van Neptunus met drietand en al. Cuisine de la Mer staat er op de ronde gevel. Sinds jaar en dag staat Seinpost voor vis en ander zeebanket. Direct van de afslag een kilometer verderop. Vanaf ons tafeltje aan het raam hebben we een prachtig uitzicht over de zee en in de verte de Scheveningse Pier. Druk is het niet. Op ons na slechts een ander tafeltje. Onbegrijpelijk, want het lunchmenu kost nog geen drie tientjes. Daarvoor krijg je een voor- en hoofdgerecht, maar

Proeven **MET** Pieter



Waardering

☺	= kan beter
☺☺	= veelbelovend
☺☺☺	= goed
☺☺☺☺	= uitzonderlijk

SEINPOST ☺☺☺



• Met de Scheveningse Pier op de achtergrond buigen (v.l.n.r.) chef-kok GertJan Cieremans, patron Edwin van de Goor en patissier Renate Boezaard zich over het verse zeebanket.

FOTO: SERGE LIGTENBERG

Voor mij dus het lunchmenu, terwijl tafelgenote voor het marktmenu gaat. Op mijn combinatie van geroosterde tong, schol en gamba à la Bouillabaise valt helemaal niets aan te merken. Allereerst een plaatje op het bord en een fantastische harmonie van smaken. Chef Cieremans bewijst meteen een échte viskok te zijn. Aan de overkant van de tafel ook een en al enthousiasme over de lauwwarme dungsnesden Sint Jacobsschelpen

natuurlijk ook alle amuses die bij de duurder menu's horen. De bediening is vandaag in handen van maître Menno Verhaar en sommelier Randy Linkers, een professioneel en voorkomend koppel. In de keuken staat chef Gert-Jan Cieremans achter het fornuis. Van zijn hand komen de eerste amuses: flinterdunne bladerdeegjes gevuld met mousse van pompoen met bonito (soort makreel), linzen met espuma van piccalilly en gegrilde courgette met parmezaan.

We nemen het wijnarrangement van drie glazen (€19). Als eerste glas had de sommelier voor ons een Picpoul de Pinet 2008 van Domaine Félines Jourdan bedacht. Loepzuivere witte wijn van importeur De Gouden Ton, de hofleverancier van Seinpost. Het bordje met héél kort gekookte Bouchot-mosseltjes in dashi en saffraan als volgende amuse is geknipt voor deze Picpoul.

Een blik op de menukaart laat overigens wat discrepanties zien. Aan de ene kant het voordelige lunchmenu van €29 of het nog steeds betaalbare 3-gangen marktmenu van €45, aan de andere kant de torenhoge à la carte-prijzen. Soepjes en desserts van rond €20 en een gegrilde tarbot die evenveel als het hele marktmenu moet kosten, is gewoon fors aan de prijs.

met een pureetje van bloemkool en beurre blanc met wat spatelsteur (kaviaar uit de Mississippi) erbovenop. De bloemkool misschien een tikje overheersend.

Inmiddels heeft tafelgenote een glas witte Domaine de L'Hortus 2008 uit Pic Saint Loup ingeschonken gekregen, terwijl ik mij mag verheugen op de eveneens witte Macon van Cave Talmard 2008. Haar Hortus blijkt heel goed te gaan bij de gebakken tongschar met gebakken oestertje, aangekleed in een jasje van spek. Het garnituur van licht gezoete zuurkool, schorseneren (yes!... onze favoriete groente) besprenkeld met wat mosterdvinaigrette is ook weer van hoog niveau. Net als mijn kort gebakken griet met rode biet, topinamboer en haringkuit. Alleen de chardonnay uit Macon is een foutje. Véeel te zoet bij dit mooie gerecht.

### **Peertje**

Tafelgenote krijgt nog het toetje Melk & Honing en ik mag meelepelen van dit peertje met hydromiel en amandel. Een speciale vermelding komt nog toe aan Renate, de jonge patissier, die met haar huisgemaakte madeleines zelfs die van sterrenchef Jannis Brevet van Inter Scaldis weet te overtreffen. Met de zoete nasmaak van dit mooie snoepgoed lopen we terug over het zand van het Scheveningse strand.

### **PIETER NIJDAM**

*Seinpost, Zeekant 60 2586 AD  
Scheveningen, tel. 070-3555250. Alle  
dagen open, za. geen lunch, parkeren op  
boulevard, menu's: €29 (lunch, 2  
gangen) – €65 (5).*